

# ICI, ON AGIT !



Environnement

ALSACE DINA  
DERNIÈRES NOUVELLES D'ALSACE

- Deux frères mettent le chanvre au menu ..... p. 10
- Biederthal : les pionniers de la vente directe ..... p. 13
- Pomme & Chou la cantine 100 % locale .. p. 14

EV68 - MERCREDI 20 JANVIER 2021 - SUPPLÉMENT GRATUIT, NE PEUT ÊTRE VENDU



## CIRCUITS COURTS : AU PLUS PRÈS DE NOTRE ASSIETTE



VENEZ DÉCOUVRIR VOTRE NOUVEAU MAGASIN BIO A ILLZACH !

PRIX JUSTES

CONSEILS AVISÉS

CHOIX INCOMPARABLE

PRODUITS LOCAUX

Notre magasin indépendant est engagé, porté et animé par une volonté du développement du **BIO POUR TOUS**. Nous apportons notre soutien à une agriculture biologique durable et à la **consommation locale en circuit court**.

Nous appliquons les principes de **transparence et d'équité** dans nos relations commerciales.

Nous privilégions **les produits locaux, leur traçabilité et leur juste prix**.

**Venez nous rencontrer, nous saurons vous accompagner dans vos choix !**

les comptoirs de la bio



Groupement de magasins indépendants

5a rue des 3 Frontières - En face du centre commercial « île Napoléon » | ILLZACH  
Du lundi au samedi de 9h à 19h30 et le dimanche de 9h30 à 12h30

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

MANTA SPIRIT PUBLICITE

238679400

# CIRCUITS COURTS : AU PLUS

CE MOIS-CI, NOUS NOUS INTÉRESSONS AUX CIRCUITS COURTS ET AUX INITIATIVES LOCALES QUI PROMEUVENT UNE AGRICULTURE DE QUALITÉ ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT.

**C'**est l'un des enseignements de la crise sanitaire : le premier confinement a consacré le succès des circuits courts alimentaires. Après la ruée dans les rayons des supermarchés, beaucoup de Français se sont, en effet, tournés vers ce mode d'approvisionnement. Même s'ils avaient la cote avant la crise (en 2019, 89 % des Français déclaraient avoir confiance dans les circuits courts), Amap\*, marchés de producteurs, drives fermiers ou sites internet de commandes directes ont vu leur fréquentation et leur activité exploser et semblent, depuis, tenir la cadence. Répondant manifestement à un besoin de nous réapproprier le contenu de notre assiette, ils redonnent du sens à notre alimentation. Et assurent une rémunération plus juste aux producteurs en réduisant au minimum les intermédiaires.

## UN MODE DE COMMERCIALISATION

Mais de quoi s'agit-il exactement ? Selon la définition officielle établie par le ministère de l'Agriculture en 2009, on parle de circuit court lorsque l'on achète ses aliments directement auprès du producteur ou en passant par un seul intermédiaire. Il s'agit donc d'un mode de commercialisation. La proximité géographique ne fait pas partie des critères retenus ! Même si elle est centrale dans la pratique. On parle alors de circuits courts de proximité et ce sont bien ces derniers qui sont largement plébiscités. Un mouvement, "le locavorisme", a même vu le jour et prône la consommation de nourriture



Les circuits courts ont été largement plébiscités par les Français pendant le confinement.

PHOTO ADOBE STOCK

produite dans un rayon restreint autour de son domicile. De même, contrairement à ce que l'on pourrait penser, seulement 10 % des exploitations en circuits courts sont en agriculture biologique (contre 2 % en circuits longs). Mais la plupart d'entre elles, si elles n'ont pas le label bio, adoptent des pratiques agro-écologiques et sont soucieuses de leur impact sur l'environnement.

Plus que jamais, les circuits courts ont le vent en poupe et présentent de nombreuses vertus qu'il convient d'encourager. Leurs différentes déclinaisons permettent de répondre localement à une partie des besoins alimentaires de la population, de façon responsable et respectueuse de l'environnement. Nous vous proposons d'en découvrir quelques exemples.

/\* Associations pour le maintien de l'agriculture paysanne

## QUELQUES CHIFFRES

- **20 %** des exploitants agricoles vendent tout ou partie de leur production en circuit court.
- La vente directe ne représente que **5 à 10 %** de la consommation alimentaire totale en France.
- Les produits stars : le miel (51% des producteurs vendent en circuit court), les légumes (46%), les fruits (26%), vin (25%), autres (27%).
- **50 %** : c'est le pourcentage de produits issus des circuits courts, bio ou de qualité qui devront constituer la restauration collective en 2022.
- Quelques points de vente : on recense aujourd'hui **690** marchés de producteurs, **2 500** Amap, **400** magasins de producteurs, **700** ruches (La Ruche qui dit oui !, un réseau de vente sur internet)...

/Sources Ifop, Inrae, Ademe

## FRAISETLOCAL.FR : UNE PLATEFORME LANCÉE



Une plateforme nationale (fraislocal.fr), a été lancée le 12 janvier dernier par le ministère de l'Agriculture et les chambres d'agriculture. Elle recense

plus de 8 000 exploitations et points de vente permettant de se fournir directement en produits fermiers. Le ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation, Julien Denormandie, espère que cette initiative permettra « à chacun de se rendre compte du visage qui est caché derrière ses aliments », en allant directement se fournir chez un agriculteur, dans un magasin de producteurs ou un drive fermier. Il y a une « impérieuse nécessité de réconciliation entre les mondes ruraux, le monde urbain, les Français et leur agriculture », a affirmé le ministre.

## AVIGNON EN TÊTE DE L'AUTOSUFFISANCE ALIMENTAIRE

En tête du classement des villes les plus "autosuffisantes de France", Avignon fait partie des bons élèves du "consommer local". Le degré moyen d'autonomie alimentaire des 100 premières aires urbaines de France, selon l'étude du cabinet de conseil Utopies, est de 2 %. Donc Avignon, avec ses 8,1 %, est largement devant suivie de Valence, Nantes et Angers. Qu'est-ce que cela signifie ? Ce degré d'autonomie alimentaire est évalué à travers le pourcentage de la production locale exprimée en euros dans la totalité des produits agricoles incorporés dans les différents produits alimentaires consommés localement sur une année. Cet indice évalue donc la capacité d'une ville à produire local et à aller puiser dans cette manne pour alimenter le circuit frais, que ce soit la consommation des particuliers ou des cantines scolaires, mais aussi dans les produits transformés du type plats préparés, sauces, soupes, restauration...

Selon les données de la chambre d'agriculture, la région Paca, nommée le verger de France, se place première productrice de laitues, chicorées, pommes, poires, cerises, courgettes, raisin de table, lavande, lavandin, riz, figues ou olives... Cette richesse se lit dans les chiffres de l'étude d'Utopies qui place en haut du tableau les légumes à hauteur de 26,6 % et les fruits pour 22,6 %, les autres plantes à 7,3 % tandis que les autres critères, production de céréales et légumineuses, la production de volaille et d'œufs sont loin derrière sans compter sur l'élevage de bovins laitiers qui est, sans grande surprise, à 0 %. Des fruits et des légumes d'accord, mais peu de diversité par rapport à d'autres villes qui présentent des chiffres plus faibles mais plus homogènes sur les différentes catégories de production. L'intérêt de cette autosuffisance, outre la valeur ajoutée à l'économie locale, vise aussi à réduire l'impact environnemental du transport de marchandises. Favorisée par son implantation géographique et sa ceinture verte, Avignon permet à ses habitants d'avoir à portée de main de quoi manger local.



L'aire urbaine d'Avignon est la plus autosuffisante de France avec une autonomie alimentaire de 8,1 %. PHOTO LE DL/A. SUREL

Laure Néron

# PRES DE VOTRE ASSIETTE



## DES LÉGUMES BIO SUR UNE ANCIENNE BASE AÉRIENNE

*Alexis Horbowa est un des deux maraîchers de l'agrobiopôle de Metz. Ancien cartographe, il a trois ans pour confirmer sa reconversion professionnelle.*

PHOTO RL/KARIM SIARI

DEPUIS LE PRINTEMPS 2019, DEUX MARAÎCHERS FONT POUSSER DES LÉGUMES SUR L'ANCIENNE BASE AÉRIENNE DE METZ. L'AGROBIOPÔLE DU PLATEAU DE FRESCATY, PROPRIÉTÉ DE LA MÉTROPOLE, EST UN POTAGER GÉANT DE LÉGUMES BIO, UN TREMPLIN POUR MARAÎCHERS EN RECONVERSION PROFESSIONNELLE.

**S**es planches de culture sont comme l'assiette d'un grand chef. Réfléchies, soignées, optimisées. Depuis mars 2019, Alexis Horbowa est l'un des deux maraîchers bio installés, pour trois ans, sur l'ancienne base aérienne 128, en périphérie de Metz. La Métropole de Metz lui a confié 5 000 m<sup>2</sup> de terre en plein champ, 1 100 m<sup>2</sup> sous tunnels et du matériel agricole. Les deux maraîchers de l'agrobiopôle ont la quarantaine, sont en reconversion professionnelle et découvrent la rudesse du métier. Ils ont « dépassé certaines craintes », selon Alexis Horbowa, pour prendre leur envol dans le maraîchage bio.

### UN SOL MOINS POLLUÉ QU'UN CHAMP !

En 2012, la Métropole a acquis ces 380 hectares de friches militaires. Le terrain, d'où s'envolaient jusqu'en 2012 les avions de l'armée de l'air, est fertile, idéal pour les primeurs. Quasiment tout prend racine sur ces terres certifiées Agriculture biologique avant les premières récoltes. Surprenant, le site militaire est moins pollué que des champs, en agriculture conventionnelle, épuisés par des années d'intrants.

« Le sol est limoneux sableux, très intéressant pour le maraîchage. Il y a très peu d'argile, c'est un sol qui sèche vite, ce qui suppose une irrigation poussée, un suivi plus délicat », détaille Alexis Horbowa. Avec ses premières récoltes, il a eu peu d'échecs,

mais il dit ne « pas tout réussir ». Cet été, ses courgettes ne se conservaient pas, « il suffit de le savoir ». Cet hiver, sa mâche n'a pas décollé, « elle est rabougrie, elle partira au compost ». Alors il observe, teste, expérimente.

### UN SALAIRE DÈS LA PREMIÈRE SAISON

Cette première année de culture semblait inespérée sur le papier. Alexis Horbowa a produit entre 10 et 15 tonnes de légumes, « des classiques ». Des salades, des tomates, des poivrons, des choux, des topinambours écoulés sans peine dans une proche enseigne de produits bio et en paniers. Il est sollicité en circuit court mais la production ne suit pas.

Le maraîcher a eu confirmation que seul, il faut s'économiser physiquement, limiter les gestes répétitifs et trouver le bon timing. « La récolte est épuisante, tout arrive en même temps. » À la prochaine saison, Alexis plantera plus dense sur ses plates-bandes. Il passera plus souvent son petit tracteur pour aérer son sol.

Son grand jardin, avec l'horizon à perte de vue, lui a déjà permis de se verser des salaires. Dans un an et demi, il passera le relais à un autre maraîcher. Lui, cultivera plus loin, peut-être sur l'agrobiopôle, toujours près de sa filière de distribution, mais de ses propres ailes.

CÉCILE PERROT

## CIRCUITS COURTS ET PRODUCTEURS D'UN TERRITOIRE

Les deux maraîchers ont été sélectionnés pour leur projet défendu devant les élus de Metz Métropole. L'intercommunalité, propriétaire de l'ancienne BA128 de Metz-Frescaty depuis 2012, a souhaité qu'une partie de ces friches militaires, immenses, soit consacrée à l'agriculture biologique. Non pas pour nourrir la ville mais pour développer la culture périurbaine, favoriser les circuits courts et maintenir les producteurs, ici ou ailleurs, sur son territoire.

Sur les 380 hectares de surface du plateau de Frescaty, 40 hectares sont réservés à l'agrobiopôle, dont 20 hectares au maraîchage, et pourquoi pas à l'avenir, à des vergers. Une noyeraie a longtemps été évoquée. Les études des sols se poursuivent. Selon les endroits, ils sont exploitables, parfois ils sont truffés de mâchefers.

Un site de transformation des productions et de conditionnement est à l'étude. « L'idée serait de transférer la Conserverie locale dans un bâtiment existant pour qu'elle s'y développe », explique François Grosdidier (LR), nouveau président de la métropole et maire de Metz. Depuis deux ans, l'association Partage ton frigo transforme les invendus de la grande distribution et des producteurs locaux pour en faire des confitures, sauces et ketchups.

Sur le plateau de Frescaty, des producteurs redonnent à la terre sa valeur symbolique avant sa vocation militaire. Les joueurs du FC Metz s'y entraînent, Amazon s'y installe. Un renouveau pour ce site qui a connu le fiasco d'Ecomouv', projet mort-né de site de collecte de l'écotaxe poids-lourds, qui devait le redynamiser.

C.P.

## VITICULTURE EN BIODYNAMIE : L'ÉTONNANT PARCOURS DE JULIEN PETITJEAN

La création d'un domaine viticole est toujours une prise de risques. Avant de se lancer, il y a huit ans et demi, Julien Petitjean a d'abord bouclé des études... d'histoire de l'art et d'archéologie, dont il possède une double maîtrise obtenue à l'université de Bourgogne. Une solide formation à laquelle s'ajoute une licence de musicologie à Paris IV.

### DEUX HECTARES PLANTÉS RÉCEMMENT

« Un jour, j'en ai eu marre de me coucher sans avoir "accompli" quelque chose », raconte Julien Petitjean, qui jette son dévolu sur le travail de la vigne. Il entame un BTS en alternance à Beaune (Côte-d'Or), mais ne le valide pas : « Je suis devenu papa à ce moment-là. J'ai donc dû revoir mes priorités. » Ce qui n'empêche pas le jeune homme d'officier dans des domaines de la côte de Nuits pendant huit ans.

Avec le temps, vient le désir d'être son propre patron et d'appliquer la biodynamie à son domaine : « Je me considère comme un partenaire de la nature. Elle est parfaite mais complexe, comme une montre suisse. L'objectif est de la comprendre et de la graisser pour que ça aille encore mieux. » Alors qu'il travaille encore dans un domaine à Auxey-Duresses (Auxey-Duresses), une opportunité lui permet d'acheter 1,2 hectare de Beaune village. Si la taille fluctue un peu chaque année depuis, le domaine compte aujourd'hui cinq hectares, dont trois seulement sont productifs, les deux hectares restants étant constitués de vignes trop jeunes plantées récemment, dans les Hautes côtes de Beaune et au-dessus du Givry (Saône-et-Loire).

### UN NOUVEAU COMPOST CONSTITUÉ DE BOIS ET DE PAILLE

Un matériel végétal qui donne des vins « plutôt taillés pour la garde, car c'est comme cela que l'on exprime le mieux la nature d'un climat », sourit le vigneron, qui réfléchit toujours à améliorer ses pratiques. Avec l'ensoleillement des dernières années, il a ainsi fait l'impasse sur la 501, une préparation de silice, a travaillé sur un enherbement sélectionné entre les rangs, et a changé les éléments de son compost, désormais constitué « de bois et de paille, des éléments moins stables qu'avant, pour que le travail de compostage se fasse directement dans le sol », décrit-il. Des choix marqués qui donnent des nectars vinifiés à Nolay désormais 100 % nature (comprendre "sans soufre", même s'il ne s'interdit pas d'en ajouter à la mise en bouteille pour les millésimes à venir), complexes, presque tactiles, à laisser grandir en cave encore quelques années.

**Manuel DESBOIS**



*Julien Petitjean en pleine pulvérisation de la "500" préparation à base de bouse de vache fermentée, emblématique de la biodynamie.*

PHOTO D'ARCHIVES LBP / MANUEL DESBOIS

## LES VIGNERONS, PIONNIERS DU CIRCUIT COURT

En Bourgogne comme dans les autres régions viticoles, les viticulteurs locaux vendent leurs nectars directement au domaine, en accueillant les amateurs de vin dans leurs caves. Le succès étant croissant, l'accès s'est restreint dans les exploitations les plus connues, où des listes d'allocataires ont été mises en place pour la vente des dernières cuvées en date. Mais chez la grande majorité des vignerons, il suffit d'un coup de téléphone pour prendre rendez-vous et déguster puis acheter des bouteilles.



*Les bénévoles confectionnent eux-mêmes les crêpes avec des ingrédients 100 % locaux.*

PHOTO DNA/GABY MARCK

## UN FESTIVAL ROCK LOCAVORE !

Ici, à Bellemagny tout au sud de l'Alsace, pas de merguez, pas de frites congelées, pas de sodas d'outre-Atlantique. Dès 2010, les organisateurs du festival pop-rock "La Baro" ont choisi de privilégier un approvisionnement exclusivement local et si possible bio. Les cuistots de l'association Les Barovillarois concoctent des omelettes avec les œufs de l'aviculteur voisin et les légumes bio d'un jeune maraîcher du coin. Le lait, fourni par le dernier éleveur laitier du village, mélangé à la farine d'un monastère donne une excellente pâte à crêpes. Un choucroutier propose le plat typique de l'Alsace. Côté boisson, le bar est approvisionné avec les nectars d'un viticulteur bio, les bières de deux brasseries indépendantes et les sirops, aux plantes et petits fruits bio, fabriqués dans les Vosges. Les plats sont servis en vaisselle compostable et les boissons en verres consignés.

### À FLUX TENDU

Parmi le public, le concept a surpris, mais pas déçu. « Les gens nous disent qu'ils ont l'impression de manger les plats de la grand-mère », raconte Justine Roy, la présidente du festival. Sur le plan financier, les denrées sont certes plus chères à l'achat mais la proximité des fournisseurs permet des approvisionnements à flux tendu, y compris en pleine nuit, ce qui évite tout gaspillage. Et le bénéfice en termes d'image de marque et de publicité est énorme. Dès 2011, la manifestation a bénéficié du label "éco-festival d'Alsace".

**Julien STEINHAUSER**



## Fruits et Légumes d'Alsace cultive le circuit court

Depuis 2003, l'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace fait la promotion des produits locaux et de saison. De quoi répondre à la demande croissante exprimée par les consommateurs pour une alimentation de qualité et de proximité.



Pierre Lammert est président de l'IFLA. DR



Le logo de l'interprofession : rouge pour le conventionnel, vert pour le bio. DR

### Unique en France

C'est la seule association de ce type en France. L'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace regroupe des producteurs, des transformateurs/grossistes/négociants et des distributeurs - de l'épicerie de détail à la grande surface.

Lieu d'échanges, elle réunit des professionnels de secteurs différents aux intérêts parfois divergents. Impulsée sous la présidence d'Adrien Zeller par le Conseil régional, désireux de soutenir la filière à condition qu'elle soit organisée, l'initiative a mûri lentement (trois années de travail préalable) mais sûrement : depuis 2003, la filière est structurée dans sa globalité.

« C'est une tendance de fond : les consommateurs ont de plus en plus envie d'avoir des produits locaux », se réjouit Pierre Lammert, président de l'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace, l'IFLA, qui creuse ce sillon depuis deux décennies.

L'association, soutenue par la Région Grand Est, est unique en France (lire ci-contre). Elle structure la filière autour d'une démarche qualité : son logo - rouge pour la production conventionnelle, vert pour l'agriculture biologique - garantit au consommateur qualité, proximité et traçabilité.

« Derrière ce logo, il y a un cahier des charges contrôlé par un organisme indépendant, précise Pierre Lammert. Le cahier des charges peut varier selon le produit - asperges, pommes de terre ou fruits n'ont pas le même - mais il ga-

rantit toujours les conditions de production, de lavage, de stockage et de livraison des fruits et légumes.

### Impact environnemental réduit

« C'est aussi une garantie de fraîcheur : on retrouve souvent les produits du terroir sur les étals le lendemain de leur récolte. Et connaître l'origine d'un produit, c'est aussi pouvoir remonter jusqu'au producteur. Un plus pour la sécurité alimentaire. »

Autre avantage des circuits courts : leur bilan carbone.

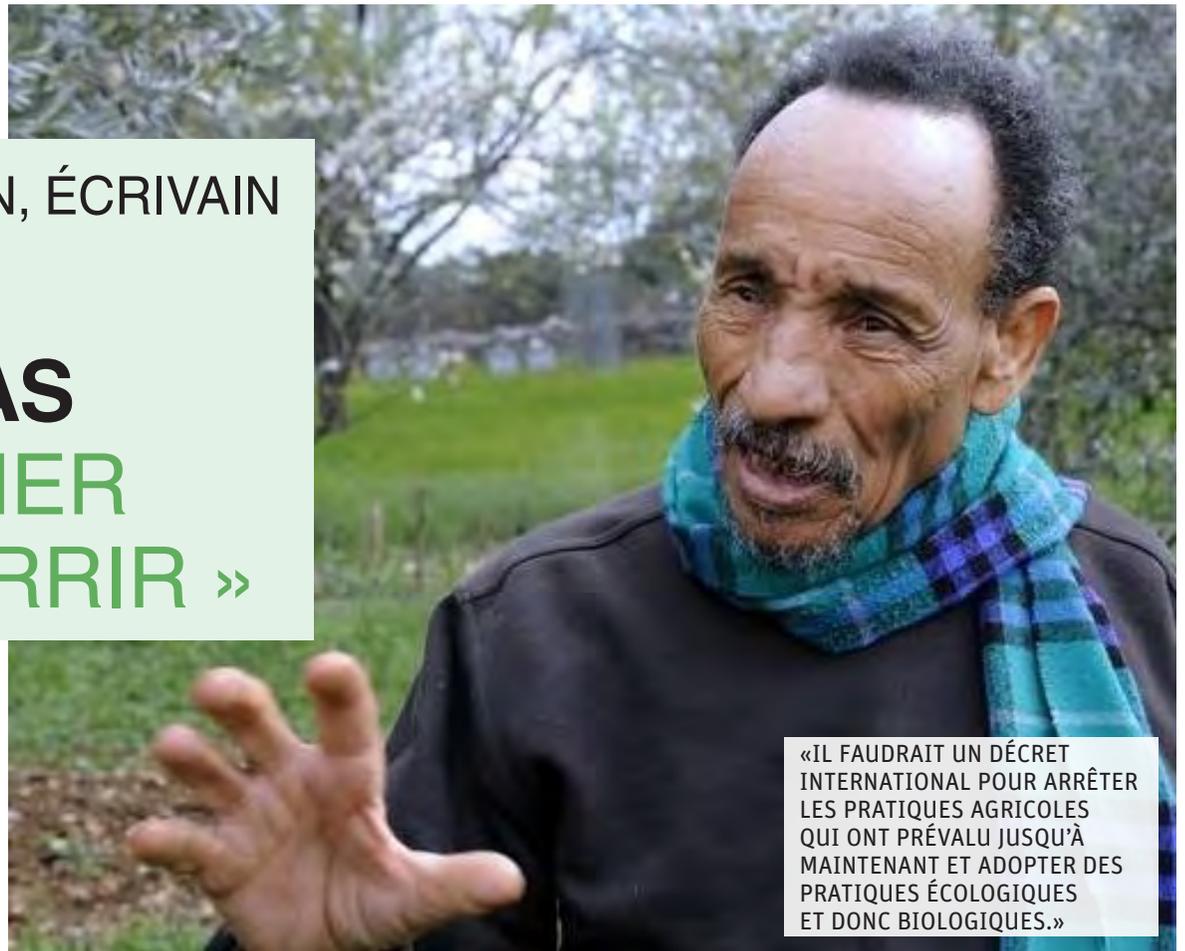
« Entre des pommes d'Alsace et des pommes de l'Hémisphère sud, ce n'est pas la même chose au niveau du transport. C'est aussi pour cette raison qu'on privilégie les produits de saison. On a la chance en Alsace d'avoir une production quasiment tout au long de l'année, autant en profiter ! »



Delphine Wespiser, ambassadrice de charme des producteurs de fruits et légumes d'Alsace. DR

PIERRE RABHI, PAYSAN, ÉCRIVAIN

« LA TERRE,  
IL NE FAUT PAS  
L'EMPOISONNER  
MAIS LA NOURRIR »



«IL FAUDRAIT UN DÉCRET INTERNATIONAL POUR ARRÊTER LES PRATIQUES AGRICOLES QUI ONT PRÉVALU JUSQU'À MAINTENANT ET ADOPTER DES PRATIQUES ÉCOLOGIQUES ET DONC BIOLOGIQUES.»

PIERRE RABHI EST L'UN DES PIONNIERS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE EN FRANCE. ENTRETIEN AVEC LE PAYSAN, ÉCRIVAIN ET PENSEUR INSTALLÉ DEPUIS PLUS DE 50 ANS AU SUD DE L'ARDÈCHE.

**La question de l'agriculture bio vous a interpellé très tôt. Comment en êtes-vous venu à vous intéresser à cette pratique ?**

« Elle m'a interpellé quand, avec ma compagne Michèle, nous avons décidé de faire "un retour à la terre" et que nous sommes arrivés de la capitale à l'Ardèche, sans moyens mais avec notre volonté farouche de devenir des paysans. C'était au début des années 60. Je suis passé par une école d'agriculture élémentaire et c'est là que mon esprit s'est ouvert. J'ai découvert que malheureusement, travailler la terre ou cultiver les arbres impliquait l'utilisation de pesticides redoutables. Pour moi, il n'était pas question d'adhérer à ces méthodes. Mes recherches m'ont amené vers la biodynamie, vers des méthodes dites naturelles partant du principe que la terre, il ne faut pas l'empoisonner mais la nourrir, qu'il faut entretenir l'humus, ne pas faire disparaître les semences que l'histoire de l'agronomie a produites depuis 10 à 12 000 ans... On a créé des lieux d'initiation, on a créé aussi Terre et Humanisme qui agit toujours avec des programmes nationaux et internationaux et dont la vocation est de soutenir, propager, enseigner ces méthodes. »

**Depuis, estimez-vous que l'idée d'une agriculture biologique a fait son chemin ?**

« Oui enfin, vous savez aussi bien que moi que la planète tout entière ne va pas bien. Les humains ont été si stupides qu'ils ont consacré beaucoup de moyens aux armements, au meurtre et à la destruction, que les produits chimiques sont partout, que les ressources, qu'elles soient marines ou forestières, sont en train de se réduire, que globalement, le genre humain prend la forme d'un terrible parasite destructeur. On est là à lever les bras parce qu'il y a un virus alors qu'en fait, on fabrique des armes pour qu'on puisse bien se tuer et s'entre-tuer. »

**Au niveau national, il y a quand même tout un discours qu'on n'entendait pas il y a quelques**

**années.**

« Au bout d'un moment, même les sourds se mettent à entendre. On ne se réveille malheureusement que quand on est face au désastre. On ne devrait pas réagir par la peur mais par la clairvoyance. »

**Pensez-vous que l'agriculture biologique est suffisamment soutenue à l'heure actuelle par le pouvoir ?**

« Non. Il y a un éveil mais est-ce qu'il n'arrive pas un peu tard ? On est aujourd'hui dans des situations écologiques catastrophiques. L'agriculture a une part importante dans cette destruction, à commencer par le sol à qui nous confions nos graines et dans lequel nous mettons en même temps du poison. Il faudrait un décret international pour arrêter les pratiques agricoles qui ont prévalu jusqu'à maintenant et adopter des pratiques écologiques et donc biologiques qui vont assurer une terre vivante aux générations qui viennent. Il est très urgent d'arrêter ce processus. La nature mettra des limites de toute façon. »

**Dans ce cas, il faudrait réorganiser toute l'agriculture actuelle. La production serait-elle suffisante pour nourrir tout le monde ?**

« S'il y a suffisamment d'agriculteurs biologiques, je ne vois pas pourquoi on ne nourrirait pas la communauté dans laquelle on est. »

**Dans certaines régions, certaines cultures ne sont cependant pas possibles...**

« Je connais bien cette réalité. Dans mon livre "L'offrande au crépuscule" primé par le ministère de l'Agriculture français, j'explique que l'agroécologie est la bonne solution en particulier pour les pays pauvres et les sols difficiles en relatant une expérience très concrète menée au Sahel. C'est d'ailleurs là mon expérience la plus pertinente et probante, à tel point que le président Sankara m'a proposé la responsabilité nationale de l'agriculture. J'étais en train de me dire que je n'avais pas le droit de refuser quand mon ami a été assassiné. »

**Qu'attendent selon vous les politiques pour agir ?**

« Vous avez des syndicats agricoles très puissants qui ne jurent que par les engrais, les pesticides... C'est un monde puissant qui a son poids électoral. Les décisions radicales et courageuses qui seraient à prendre, on les cherche encore. »

PROPOS RECUEILLIS PAR ISABELLE GONZALEZ

## « LA NOURRITURE NE DOIT PAS VOYAGER »

« Ce qui est intelligent évidemment, c'est de produire et consommer localement. On devrait partir du principe que la nourriture ne doit pas voyager, qu'il faut produire localement, que la nourriture doit être de bonne qualité, qu'on suffise au maximum de nos besoins là où nous sommes et qu'on ne fasse pas transporter les denrées à coups de carburant, de pollution. Chaque communauté existait comme ça avant la facilité de transporter. Acheter au producteur local, créer une bonne relation, échanger avec lui, c'est important. On ne peut

pas être seulement dans une relation "qu'est-ce que je te vends, qu'est-ce que je t'achète". On est aussi des êtres humains. C'est pour ça que j'adore les marchés. J'aime cette relation avec des gens qui essaient de survivre de "business" plus modestes, je me solidarise avec eux. Certains me disent qu'au supermarché, ce serait moins cher, mais je réponds que je m'en fous parce que je m'applique la taxe à la sociabilité ajoutée. Ce sont des choix éthiques, des choix esthétiques, humains, conviviaux qu'il faut faire. »

CONTRIBUTIONS

THE CONVERSATION

L'expertise universitaire, l'exigence journalistique

# LA PANDÉMIE : TEST GRANDEUR NATURE POUR LES CIRCUITS COURTS

POUR BEAUCOUP DE FRANÇAIS, LE CONFINEMENT LEUR A PERMIS DE (RE) DÉCOUVRIR L'EXISTENCE DE PRODUCTEURS À CÔTÉ DE CHEZ EUX. UNE OCCASION DE SE RECONNECTER AVEC DES PRODUITS FRAIS, LOCAUX ET DE SAISON.

**A**vec les épisodes répétés de confinement et de couvre-feu, on a vu fleurir ces derniers mois les propositions visant à relocaliser les productions. L'alimentation n'a pas échappé à cette tendance. Appelée à durer, la situation sanitaire actuelle pourrait réellement influencer nos habitudes de consommation et d'approvisionnement en denrées alimentaires. Même si la grande distribution reste en tête, les circuits courts progressent de façon très sensible. Privilégiée par les Français, la grande distribution a en effet globalement progressé lors de l'année 2020. La situation a surtout bénéficié aux enseignes s'appuyant sur un réseau dense de supermarchés (Intermarché, Leclerc et Lidl en tête). Les Français se sont massivement tournés vers ces commerces "de proximité", notamment parce que cela a pu représenter la seule occasion de sortie. Ces commerces se sont également adaptés, mettant parfois encore plus en avant les produits ou commerçants locaux.

DE NOUVELLES HABITUDES

Autre phénomène, le drive a fortement progressé pendant cette période. Alors qu'il augmentait régulièrement (de l'ordre de 7 % par an), ces services ont explosé en 2020 : + 61 % (et avec une part de marché du commerce alimentaire estimée à 8 %). Pour Leclerc, les résultats atteints fin 2020 correspondent à ceux prévus initialement pour 2024. Les circuits courts alimentaires constituent l'autre tendance qui se renforce depuis le premier confinement ; à cette occasion, les Français ont parfois (re) découvert l'existence de producteurs à côté de chez eux, une occasion de se reconnecter avec des produits frais, locaux et de saison. Ces circuits sont traditionnellement représentés par les paniers paysans, les Amap, La Ruche qui dit oui ou les Locavores. Ils maillent densément le territoire et n'hésitent pas à se rapprocher des villes, comme le montrent les

drives fermiers ou les magasins de producteurs. Ils ont tous une promesse commune : rapprocher le producteur du consommateur pour lui offrir des produits frais, (très) locaux, sains et de saison. Par ailleurs, la promesse de ces circuits est également de mieux rémunérer les producteurs puisqu'on élimine ici le plus d'intermédiaires possible, ce qui préserve ainsi la marge revenant aux producteurs. Depuis le début de la pandémie, les Français ont ainsi pu (re) découvrir la présence de paysans dans leur environnement immédiat. C'est sans doute l'un des effets vertueux de cette crise : les consommateurs portent un regard beaucoup plus positif sur les agriculteurs, en raison de leur capacité à nourrir la population, alors que "l'agribashing" monte régulièrement dans l'opinion. En 2020, de nombreux acteurs, le gouvernement comme les collectivités, ont multiplié les initiatives pour faire se rencontrer consommateurs et paysans locaux. La période actuelle représente donc une opportunité réelle de rapprocher la population française des productions agricoles locales alors que les circuits courts ne comptent en temps normal que pour 15 % de l'approvisionnement alimentaire du pays.

XAVIER HOLLANDTS, PROFESSEUR DE STRATÉGIE ET ENTREPRENEURIAT, KEDGE BUSINESS SCHOOL

**CŒUR PAYSAN**  
L'ALSACE AU CŒUR DE VOTRE ASSIETTE

**C'est la saison !**

Consommez autrement  
Donnez du sens à vos achats  
Prenez la main sur votre alimentation

**MANGEZ LOCAL**  
**47 FERMES EN VENTE DIRECTE!**

Cœur Paysan, est le lieu où la notion de « manger local » trouve sa forme d'expression la plus aboutie. Manger local c'est rétablir un lien au temps, aux saisons, aux saveurs. C'est raccourcir la distance qui sépare la fourche de la fourchette. C'est enfin mettre un terme à l'anonymat alimentaire. Derrière chaque produit proposé à la vente, il y a un producteur qui s'engage. Ce message sera porté quotidiennement chez Cœur Paysan. Les producteurs seront présents dans le magasin au contact direct des consommateurs.

Sur présentation de ce coupon dès 40 € d'achats :  
**1 CABAS CŒUR PAYSAN OFFERT !\***  
\*Voir condition au magasin

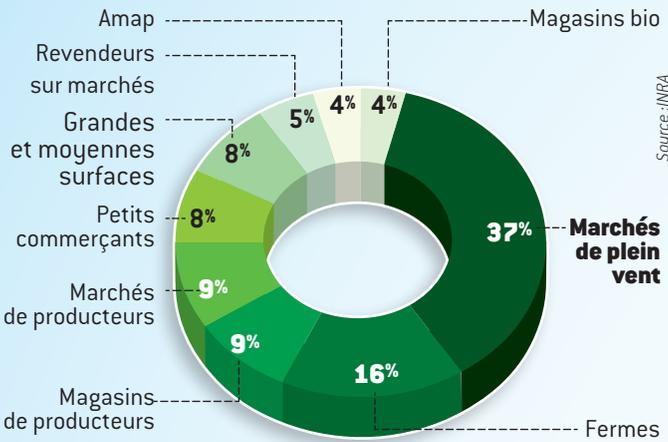
Découvrez tous les producteurs sur [colmar.cœur-paysan.com](http://colmar.cœur-paysan.com)

Cœur Paysan - 82-84 route de Neuf-Brisach - 68000 COLMAR  
Du mardi au vendredi : 9 h - 19 h en continu Le samedi : 9 h - 17 h en continu Fermé le lundi  
[www.facebook.com/coeurpaysan](https://www.facebook.com/coeurpaysan)

# 8 Environnement

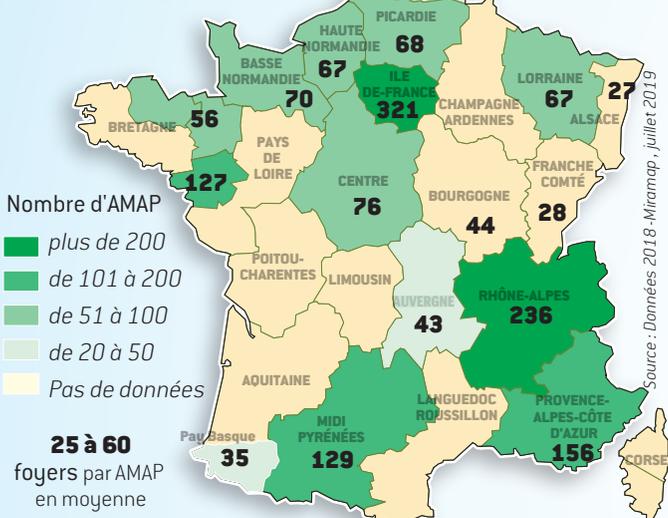
## Répartition par canal

(En pourcentage)



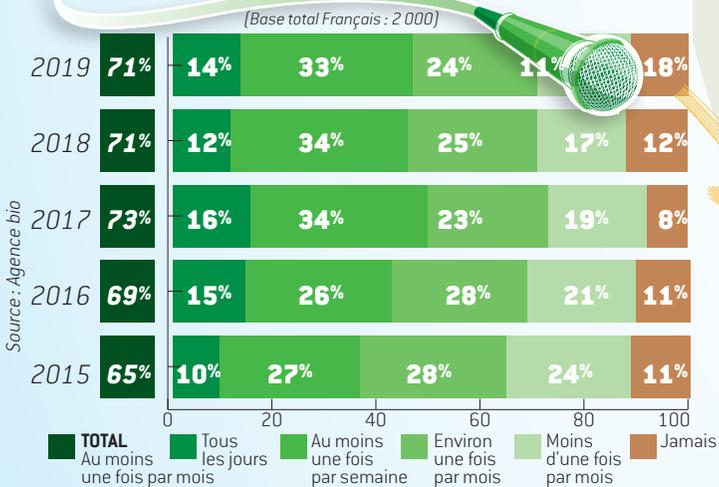
Source : INRA

## Combien y a-t-il d'Amap dans votre région ?

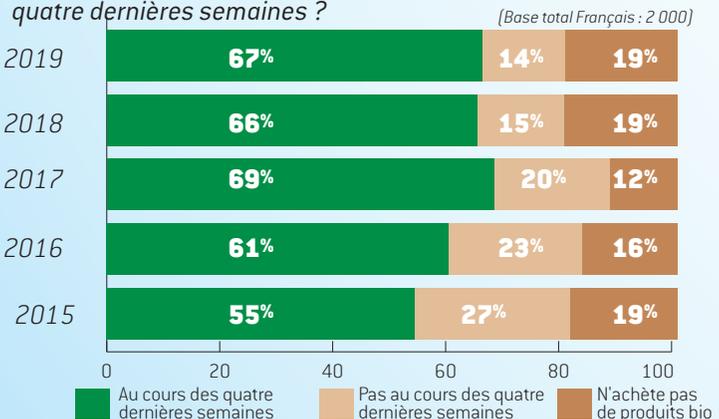


Source : Données 2018-Miramap, juillet 2019

Question : Avez-vous consommé des produits biologiques au cours des douze derniers mois ?



Question : Avez-vous, vous ou quelqu'un de votre foyer, acheté un ou plusieurs produits biologiques au cours des quatre dernières semaines ?



# Les canaux de distribu

Qu'est-ce qu'un circuit court ? « C'est un mode de commerce soit par la vente indirecte à condition q



# Commercialisation des produits en circuits courts

Commercialisation des produits agricoles qui s'exerce soit par la vente directe du producteur au consommateur, qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire. » – Définition proposée par le ministère de l'Agriculture.



# DEUX FRÈRES METTENT LE CHANVRE AU MENU

DEUX FRANGINS D'OSTWALD ONT CRÉÉ CHANVR'EEL, UNE ENTREPRISE QUI RÉINTRODUIT LA CULTURE DU CHANVRE AGRICOLE EN ALSACE, POUR UN USAGE ALIMENTAIRE ET COSMÉTIQUE. LEURS GRAINES PLEINES DE PROTÉINES ET LEUR HUILE DOUCE SÉDUISENT LES CIRCUITS COURTS.



David et Guillaume Kalms ont convaincu cinq agriculteurs bio alsaciens de planter du chanvre l'été dernier : un démarrage à 20 hectares dont ils ont acheté toute la production pour leurs produits Chanvr'eel. PHOTO DNA/MICHEL FRISON



Guillaume (g) et David (d) Kalms, originaires d'Ostwald, vendent en Alsace huile, graines, farine, baume et savon au chanvre. PHOTO L'ALSACE/JEAN-MARC LOOS

L'idée a d'abord germé dans la tête de Guillaume Kalms, à l'été 2018. L'ancien manager de chez Ladurée aux États-Unis, qui a 30 ans aujourd'hui, découvre alors les nombreux atouts de la culture légale du chanvre. Ne voulant plus « faire semblant d'ignorer l'impact de nos modes de production et de consommation », il décide de mettre son énergie à réimplanter le chanvre en Alsace. Il y a longtemps été cultivé, même si c'était plutôt pour en faire du torchis, des cordages ou du kelsch que pour en croquer les graines ou monter une mayonnaise. Il y a 18 mois, avec le domicile parental d'Ostwald pour siège social, naît l'entreprise Chanvr'eel [eel veut dire huile en alsacien] que va bientôt rejoindre son frère David, 26 ans. Après une saison test en 2019, vingt hectares de chanvre bio ont produit 40 millions de pieds cet été, cultivés par cinq agriculteurs, entre Obernai et Sélestat. « En termes de circuits courts, tout est cultivé à une trentaine de kilomètres et notre transformateur le plus lointain est à 90 km », affichent les frangins, qui vendent à 98 % en Alsace dans

les magasins bio, les épiceries et à La Ruche qui dit oui.

## PROTÉINE COMPLÈTE

Dans leur local de Krautergersheim, les deux frères présentent l'huile à cru, dont le goût délicat évoque à la fois la noisette et l'herbe fraîche, « idéalement dosée » en oméga 3 et 6. Les graines sont vendues entières ou décortiquées pour intégrer des granolas, des cakes, saupoudrer des salades, enrichir des soupes. « Tous les véganes connaissent le chanvre, parce que c'est une protéine complète : elle possède tous les acides aminés essentiels », souligne Guillaume. La farine très nutritive qui en est tirée, sans gluten, contient jusqu'à 50 % de protéine et s'utilise en mélange. Ils la vendent aussi en concentré pour les sportifs. « Là où on touche le plus de public, c'est sur la cosmétique », poursuit celui qui a testé lui-même, avec ses problèmes de peau, baumes et savons tirés de leur huile sèche.

## « UNE PLANTE D'UTILITÉ PUBLIQUE »

En dehors de ses multiples usages légaux, la culture du chanvre offre des atouts agronomiques et écologiques face à la crise environnementale. La plante ne nécessite « aucune irrigation, aucun intrant, même en conventionnel », plaide David Kalms. Un énorme avantage, notamment sur le maïs, pour résister aux sécheresses et canicules, et occuper le terrain face aux indésirables. « Si les semis ont bien levé, pendant quatre mois, il y a zéro travail pour l'agriculteur », assure Guillaume. En revanche, la récolte et le séchage, dont il ne faut pas rater le bon moment, mobilisent trois journées intenses. Autre pouvoir écolo, « la plante capte autant de CO2 qu'une forêt de taille égale ». Elle favorise la biodiversité et nourrit les abeilles de plaine. Avec son système racinaire profond, elle décompacte le sol, le nettoie, et prépare le terrain pour la culture suivante, promettant par exemple au blé 8 à 10 % de rendement supplémentaires l'année suivante. Ce qui en fait une excellente plante de rotation.

« Il y a un bel engouement », confient les frères, même si le virus leur a mis des bâtons dans les roues. N'empêche : « ce mois-ci, on commence à se payer. » Leur production pourrait en générer d'autres. Pour l'instant, la fibre sert de paillage, mais si l'Alsace gagne en surfaces, une chanvrière pourrait s'y implanter pour la transformer en papier, tissu, matériau d'écoconstruction. Avec l'évolution de la législation, les feuilles pourraient aussi intégrer les huiles relaxantes de CBD, jusqu'à présent fabriquées à l'étranger. « Si l'agriculteur peut tout valoriser, ce sera très compétitif », souligne David. Leur rêve : « qu'il y ait plein de chanvre à la place du maïs ».

CHARLOTTE DORN

# LE COLLECTIF QUI EN A DANS LE PANIER

DEPUIS 2018, LE GROUPE D'ACHAT SOLIDAIRE DU PAYS RHÉNAN A VENDU PLUS DE HUIT TONNES DE FRUITS ET LÉGUMES POUR LE COMPTE DE PRODUCTEURS LOCAUX. POUR UN MODE DE CONSOMMATION LOCAL PLUS VERTUEUX.

**A**u départ, une question : comment mieux s'alimenter dans le respect de l'environnement. La réponse est venue rapidement à ce groupe de bénévoles déjà engagé dans d'autres actions : créer un groupe d'achat qui met en rapport les producteurs locaux bio et les consommateurs. « Nous nous demandions ce que nous pouvions apporter en tant que consommateurs : ce sera un panier local animé par des bénévoles dont le principal objectif est de maintenir des prix justes », présente Fati Jeannerat, la présidente du GASPR, le Groupe d'Achat Solidaire du Pays Rhénan. Concrètement, le collectif s'est appuyé sur une plateforme existante, Socleo, pour créer l'architecture web du groupe d'achat. Il s'est ensuite fait connaître aux yeux de la municipalité de Kembs, qui lui a octroyé un local. Le collectif a ensuite recherché des producteurs locaux dans un rayon de 50 km. Deux cas de figure se présentaient

*Le GASPR propose un modèle de consommation, plus participatif et plus valorisant pour le producteur local. PHOTO L'ALSACE/DAREK SZUSTER*



alors : soit le maraîcher (ou autre) livrait sa production en fonction des commandes passées sur le site du GASPR, soit il fallait chercher soi-même les cageots. « Il fallait mettre les producteurs en confiance en leur disant que l'on s'occupe de tout. Ce qui fait de nous plus que des consommateurs, des consomm'acteurs qui préparons nos paniers nous-mêmes, tout en étant conscients que nous sommes là pour soutenir le producteur », insiste Fati Jeannerat. Au

fil des mois, l'envie de mettre la main à la pâte s'est progressivement renforcée. Aujourd'hui, le GASPR fait le lien entre 400 consomm'acteurs et 50 producteurs locaux. Il envisage de s'étendre via la création d'un éco-lieu.

JEAN-FRANÇOIS OTT

/ [www.gaspr.eu](http://www.gaspr.eu)

# SOLDÉS

Jusqu'à  
**-60%**  
sur une  
sélection  
d'articles\*

ouvertures exceptionnelles  
dimanche 24 janvier et 31  
janvier de 14 h à 18 h

\*sur articles signalés en magasin

A EPFIG

03 88 85 50 15

5 rue des Alliés

BARTENHEIM-LA-CHAUSSÉE

03 89 68 35 10

Sortie 35 autoroute A35 avant l'aéroport Bâle-Mulhouse

# RETOUR À LA TERRE : UNE RECONVERSION NATURELLE

ANNE-FLORE ET PIERRE-LUC LAEMMEL SE SONT LANCÉS DANS LE MARAÎCHAGE BIO. LEUR RECONVERSION PROFESSIONNELLE A DONNÉ NAISSANCE À LA FERME DU MARAIS VERT, À WILWISHEIM, ET À UNE AMAP QUI DISTRIBUE LEURS PANIERS AUX CONSOMMATEURS.



Le point de vente à la ferme permet un contact direct avec les consommateurs. PHOTO DNA/ CEDRIC JOUBERT



Anne-Flore et Pierre-Luc Laemmel se sont formés au maraîchage. PHOTO DNA/CEDRIC JOUBERT

**D**ans la famille de Pierre-Luc Laemmel, il faut remonter jusqu'au grand-père pour trouver des racines agricoles. Ce dernier était agriculteur à Wilwisheim, à 35 minutes de Strasbourg, et a transmis six hectares de terrain à son petit-fils pour le projet de maraîchage bio qu'il mène avec sa compagne, Anne-Flore. Pour vivre en harmonie avec la nature et leurs convictions, ce couple de trentenaires a changé de voie professionnelle. Ils ont délaissé des postes administratifs pour se former au travail de la terre en une année au lycée agricole d'Oberrnai, en Alsace.

## DE LA VENTE DIRECTE SUR PLACE ET PAR UNE AMAP

Leur credo, une agriculture paysanne à taille humaine pour produire une nourriture éthique et saine. Depuis sa création, en 2017, la ferme du Marais Vert s'est bien développée. « Nous avons choisi de vendre nos légumes, viande de poulet

et œufs, en direct à la ferme et à travers une Amap ((association pour le maintien d'une agriculture paysanne) pour que le circuit de commercialisation soit le plus court possible », explique Pierre-Luc Laemmel. Et le succès a été immédiat. « Nous livrons 40 paniers par semaine aux membres de l'Amap, 50 % de notre chiffre d'affaires est réalisé avec les légumes, le reste avec la volaille », ajoute Anne-Flore Laemmel.

## « NOUS VOULONS RESTER PETITS »

« Notre modèle d'agriculture et de vente directe est facile à reproduire. La difficulté pour lancer une exploitation agricole est d'avoir un terrain. Le foncier en Alsace est rare et cher », constate Pierre-Luc Laemmel. À en croire le succès de la vente directe, les consommateurs ont redécouvert les agriculteurs à côté de chez eux, notamment pendant les périodes de confinement. « Nous nous sommes installés avec peu de moyens et voulons rester petits, notre activité est économiquement viable. Nous favorisons l'autonomie de la ferme,

## DE L'AGRICULTEUR AU CONSOMMATEUR

La création des « Paniers de la licorne », à Saverne, a coïncidé avec le démarrage de l'exploitation de la ferme du Marais Vert à Wilwisheim. Par d'heureux hasards, des consommateurs cherchaient à créer une association pour le maintien d'une agriculture paysanne (Amap). Et au même moment, les maraîchers de cette ferme bio souhaitaient commercialiser leur production par un système d'abonnement qui permet un préfinancement de leurs récoltes. « J'avais déjà participé à la mise en place d'une Amap et j'étais convaincue de son utilité pour se fournir en produits bios et locaux », explique Violaine Schmauch, instigatrice du projet. « Au départ, nous faisons la distribution des paniers en extérieur, maintenant elle se fait dans le local de l'association RAJ (réseau animation jeunes) à Saverne. » L'actuelle présidente, Juliane Hauser, souligne l'importance du lien social entre les membres et avec les producteurs. Une initiative citoyenne qui ne rencontre pas la crise à un tel point qu'il existe une liste d'attente pour en faire partie.

c'est-à-dire, l'autoproduction de plants et de l'alimentation des volailles, autoconstruction de matériel, etc. » précise encore Pierre-Luc Laemmel qui apprécie de créer des liens avec ses clients lors de la distribution des paniers à l'Amap et pendant les ventes à la ferme.

Et s'il a un vœu à formuler pour l'avenir, c'est celui de voir d'autres projets se développer. « Je préférerais avoir des voisins avec qui travailler plutôt que d'agrandir notre exploitation. » En attendant cette collaboration, la ferme du Marais Vert partage déjà son point de vente et ses paniers de l'Amap avec d'autres producteurs locaux. Une façon locale et concrète de respecter son environnement et de s'inscrire dans les circuits courts de l'alimentation.

SIMONE GIEDINGER

*/ Voir la vidéo et le diaporama sur dna.fr et lalsace.fr*

# DOMAINE DU GEISSBERG : DES PIONNIERS DE LA VENTE DIRECTE

IL Y A TRENTE ANS, ÉTIENNE FERNEX SE LANÇAIT DANS LA PRODUCTION ET LA VENTE DIRECTE DE FROMAGES DE CHÈVRE BIO, À BIEDERTHAL. DEPUIS, VEAUX, VACHES, COCHONS ONT REJOINT LES ALPINES, ÉLEVÉES EN BIODYNAMIE. IL S'EST ASSOCIÉ À SON FILS STÉPHANE ET À SON VOISIN LAURENT GUTZWILLER POUR DÉVELOPPER L'EXPLOITATION.



Ancêtre de la brune des Alpes, la vache grise du Tyrol est une race rustique, « qui a très peu de problèmes de santé », selon Stéphane Fernex. PHOTO L'ALSACE/ANNE DUCELLIER



Charlotte Fernex gère l'épicerie du Geissberg, qui accueille des clients fidèles trois fois par semaine, comme Virginie et sa petite fille Alice. PHOTO L'ALSACE/ANNE DUCELLIER

**S**téphane Fernex avait six ans quand son père Étienne est devenu producteur de fromages de chèvre à Biederthal. « Pour se faire connaître, il faisait du porte-à-porte. Il était très seul au début. Tout le monde le prenait pour un fou... C'était courageux de se lancer dans la vente directe, alors qu'il n'avait ni ferme, ni terres ! Il y a cru. » Fils de Michel Fernex, médecin à Bâle très impliqué dans la protection de la nature, et de Solange Fernex, grande figure alsacienne de l'écologie, Étienne Fernex a délaissé son métier de menuisier pour suivre une formation de fromager en Suisse.

## > 50 hectares de terres en biodynamie

« Ce qui lui importait, c'était d'avoir un impact direct sur la protection de la nature. Mais pour en vivre, il fallait vendre des produits. » Il a acheté ses premières alpines, qui paissaient sur des lopins de terre récupérés ici et là, pour produire du lait certifié bio : 17 chèvres sur cinq hectares. Bien vite, le cheptel a atteint quarante biquettes, accompagnées de quelques cochons qui se régalaient du petit-lait, riche d'une protéine à valoriser... En 2009, Stéphane Fernex et son épouse Charlotte ont rejoint l'exploitation après avoir suivi une formation en agriculture biologique à Obernai. En 2012, il s'est associé avec son

père et son voisin Laurent Gutzwiller pour développer « le domaine du Geissberg », EARL qui exploite aujourd'hui 50 hectares de terres. Depuis 2015, la ferme construite à l'extérieur du village abrite les animaux (80 chèvres en lactation et 60 jeunes), une trentaine de vaches, une quarantaine de cochons.

## > Fromagerie et boulangerie

Les produits laitiers sont transformés dans la maison d'origine, rue Principale. C'est là aussi qu'est fabriqué le pain, issu de blé, seigle, épeautre... cultivés sur le domaine et moulus sur place, et que sont élevées 250 poules pondeuses. Juste en face, se trouve l'épicerie ouverte trois fois par semaine. Les produits du domaine du Geissberg sont également vendus sur des marchés en Suisse et à Leymen, livrés auprès des professionnels (magasins, restaurateurs...) et dans le cadre des Amap à Muespach, Altkirch et Huningue. « La ferme transforme tout ce que les 50 hectares rendent possible : produits laitiers, jus de pommes de nos vergers, pain, œufs... Et de la viande sur commande. » Les exploitants conduisent leurs animaux dans un petit abattoir familial en Allemagne, à 30 km de Biederthal. La viande est ensuite transformée à Fislis. « À ses débuts, mon père devait démarcher les clients. Mais depuis plus de

## LE SEUL TROUPEAU DE GRISES DU TYROL EN FRANCE

Au domaine du Geissberg, le bien-être animal est une priorité, selon les principes de la biodynamie qui garantit la santé du sol et des plantes pour procurer une alimentation saine aux animaux et aux hommes. Les conditions d'élevage s'adaptent à l'animal, et non l'inverse. La ferme accueille des chèvres alpines, des cochons issus d'un élevage bas-rhinois et des vaches grises du Tyrol : c'est le seul troupeau de cette race qui existe en France. Une race qui n'a pas été choisie au hasard par Stéphane Fernex. « Ancêtre de la brune des Alpes, c'est une belle race rustique qui valorise très bien les fourrages grossiers et qui a très peu de problèmes de santé. Elles mettent bas toutes seules, sans assistance humaine. Elles n'ont jamais besoin de vétérinaire. » La grise du Tyrol produit un lait de très bonne qualité, mais en quantité réduite : il faut compter 4 000 litres de lait par an, contre 8 000 litres en moyenne pour une race bovine laitière plus productive.

vingt ans, ce sont eux qui viennent vers nous. Les gens veulent savoir d'où viennent les produits, plus que jamais aujourd'hui, avec la crise sanitaire. Si nous pouvons expliquer en toute transparence leur origine, leur transformation, alors il y a une confiance et de l'avenir dans ce domaine. »

ANNE DUCELLIER

**/Y ALLER** Épicerie du Geissberg 22 rue Principale à Biederthal. Ouverture les mercredis et vendredi de 14 h 30 à 18 h 30 et le samedi de 10 h à 12 h.

## POMME & CHOU: LA CANTINE 100 % LOCALE

À MARCKOLSHEIM, POMME & CHOU S'EST LANCÉ DANS LA RESTAURATION PÉRISCOLAIRE À BASE EXCLUSIVEMENT DE PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON. CHAQUE JOUR, 1 200 ENFANTS D'ALSACE CENTRALE SE RÉGALENT AVEC DES PRODUITS VENUS D'UNE QUARANTAINE DE KILOMÈTRES À LA RONDE.



Les repas sont cuisinés le jour même. PHOTO DNA/FLORENT ESTIVALS



Pomme et Chou livre depuis la rentrée les périscolaires de la communauté de communes du Ried de Marckolsheim (ici à Heidolsheim). PHOTO DNA/FLORENT ESTIVALS

**A**rriver à faire manger des brocolis, des choux-fleurs et du fenouil à des enfants, c'est fort ! C'est pourtant ce que font 1 200 enfants d'Alsace centrale. À Marckolsheim, Pomme & Chou (pomme-et-chou.fr) fait de la restauration périscolaire à base de produits locaux et de saison, venus d'une quarantaine de kilomètres à la ronde. Charles Bourdon-Minier et Vincent Vu Cong ont lancé leur entreprise en 2019. Après avoir travaillé dix ans dans la restauration collective, ils ont décidé de se lancer « d'une part car cela fait quelques années que la demande pour des produits locaux devient importante dans la restauration scolaire ; d'autre part car l'Alsace est riche en petits producteurs, ce serait dommage de ne pas travailler avec eux. »

Le constat étant posé, il s'agissait de le mettre en pratique. « C'était un challenge car nous partions de rien ; nous nous étions fixé un objectif de 1 200 couverts d'ici trois ans, mais sans garantie. » Le challenge était le bon : après avoir démarré avec 500 repas, l'objectif des 1 200 a été atteint dès la première année. Pomme & Chou fournit quinze structures (quatre crèches et onze périscolaires) et emploie dix personnes.

### UNE SÉCURITÉ POUR LE PRODUCTEUR

Le principe est d'avoir un seul producteur par classe de produits : laitages et légumes de Mussig, fruits de Sigolsheim, volailles de Boersch, etc. « Nous avons fait ce choix pour avoir une transparence totale », expliquent les deux associés. « Et cela permet au producteur d'avoir une garantie sur ses débouchés. » Une sécurité qui a permis à l'un d'acheter un camion frigo, ou au producteur de pommes de terre d'investir dans une laveuse, s'ouvrant ainsi d'autres débouchés.

### UNE DEUXIÈME CUISINE À LA RENTRÉE 2022

Seules exceptions, les poissons de mer et les produits secs. Mais pour ces derniers, le duo travaille actuellement à trouver des producteurs locaux.

Qui dit produits locaux préparés en direct, dit coût supplémentaire. « C'est la limite du projet », considèrent les deux associés. « Seuls peuvent y recourir les structures qui ont la capacité et/ou la volonté politique de le faire. » À elles ensuite

### LA FERME DE L'ILL EN LIBRE-SERVICE

À Sausheim, en plein cœur de l'agglomération mulhousienne, la famille Tritsch vit de l'agriculture depuis plus de 400 ans. La Ferme de l'Ill, dont la première production est le lait, grâce à une centaine de bovins, a été reprise en 2001 par le fils aîné, Frédéric, qui a aussitôt procédé à la conversion en agriculture bio. En 2012, afin de permettre à sa clientèle d'avoir accès aux produits de la ferme en dehors des horaires d'ouverture du local de vente et de toucher de nouveaux consommateurs, Frédéric Tritsch a installé un distributeur en libre-service sur le parking de l'exploitation. Accessible 7j/7 et 24h/24, et alimenté deux fois par jour, il permet de s'approvisionner en yaourts nature et vanille, crèmes au chocolat, flans au caramel et nature, beurre, fromages blancs nature et ail et fines herbes, et depuis quelques mois, en fromages au lait cru : le Paysan (pâte cuite pressée) et le Crèmeuh (pâte molle). Des steaks hachés surgelés 100 % pur bœuf et des glaces maison (une dizaine de parfums) sont également proposés.

**/Y ALLER** Ferme de l'Ill, 20 chemin des Pierres à Sausheim. Tél. 03.89.45.66.84 ; [www.fermedelill.fr](http://www.fermedelill.fr)

de voir comment elles répercutent la hausse avec les parents. Mais au moins, les enfants dévorent des betteraves, de la soupe de brocolis, de la potée de légumes... Constat mi-amusé mi-vexé d'une maman : « Même des légumes dont ils ne veulent pas entendre parler à la maison... » Pomme & Chou a déjà prévu d'ouvrir une autre cuisine à Niederentzen pour la rentrée 2022, à destination du sud du Haut-Rhin.

# CORNE ET CAROTTE : DU PRODUCTEUR AU CONSOMMATEUR

À SAINTE-MARIE-AUX-MINES, LE MAGASIN DE PRODUCTEURS « CORNE ET CAROTTE » EST OUVERT DEPUIS 2018.

**À** Sainte-Marie-aux-Mines, devant l'entrée du magasin de producteurs « Corne et Carotte », Hugues patiente. Comme l'ensemble des clients franchissant la porte, ce retraité Saint-Marien s'inscrit dans une démarche volontairement « écolo » privilégiant les circuits courts. « Je viens chaque semaine chercher une bouteille de sirop d'aspérule. Mon grand-père en mettait dans son verre de vin blanc. J'en profite pour acheter un peu de viande, des légumes de saison et du pain au levain ! »

Créé en 2018, à l'initiative d'un collectif de petites fermes du Val d'Argent, le magasin propose des produits issus directement des exploitations. Le site ouvre seulement deux fois par semaine. Les associés s'engagent à pratiquer une agriculture respectueuse de l'environnement. « Un producteur est toujours présent pendant les heures d'ouverture. C'est une obligation », souligne Violette Botter de la ferme de la Bouille de Sainte-Croix-aux-Mines, associée depuis le début.

Sauvegarde d'un savoir-faire, maintien d'une agriculture de proximité et de l'artisanat local, et solidarité entre les producteurs du territoire sont les lignes directrices du magasin.

À Sainte-Marie-aux-Mines, le magasin de producteurs « Corne et carotte » voudrait séduire au-delà de sa fidèle clientèle. PHOTO

DNA/VIVIEN MONTAG



En 2021, « Corne et carotte » effectue sa mue en se réorganisant mais surtout en diversifiant progressivement son offre. « Nous sommes de petites fermes. Jusqu'à présent, nous avions un choix limité et contraint. Mais si nous voulons nous développer, nos propositions doivent être

améliorées afin de séduire une clientèle plus large. »

VIVIEN MONTAG

/ Voir le diaporama et la vidéo sur nos sites internet.

**N'attendez plus, vendez votre à un Spécialiste**

**OR**  
Paiement immédiat

Nous rachetons : Or français ou étranger.  
Bijoux intacts ou abîmés, or dentaire, pièces, lingotin, etc...

**A CERNAY DEPUIS 10 ANS**

Besoin d'argent ?  
la solution : vendez votre or

**La Française de l'or**  
Spécialiste du rachat d'or

8 rue Clemenceau - 68700 CERNAY

Agence ouverte du lundi au samedi  
Tél. 09 60 04 66 88 - [www.francaise-or-cernay.fr](http://www.francaise-or-cernay.fr)

238970400

**ROTHGERBER - FERMERS DEPUIS 1542**

la ferme du Château

**DÉCOUVREZ LES BONS PRODUITS DE LA FERME !**

**FRUITS ET LÉGUMES BIO - ÉPICERIE - CRÈMERIE - BOUCHERIE-CHARCUTERIE**

**FERME DU CHÂTEAU DE PFASTATT**  
2, rue de la ferme 68120 Pfastatt  
03.89.34.48.85 - [fermeduchateaupfastatt.fr](http://fermeduchateaupfastatt.fr)

238145900

# NOUVEAU SUV PEUGEOT e-2008 100% ÉLECTRIQUE



PEUGEOT



NOUVEAU PEUGEOT i-Cockpit® 3D<sup>(1)</sup>

320 KM D'AUTONOMIE<sup>(2)</sup>

RECHARGE RAPIDE : 80% EN 30 MIN<sup>(3)</sup>

**VENEZ L'ESSAYER**

(1) De série ou indisponible selon les versions. (2) Équivalent à 400 km NEDC. Données estimées, communiquées à titre indicatif et sous réserve d'homologation WLTP en cours. L'autonomie de la batterie peut varier en fonction des conditions réelles d'utilisation. (3) Recharge sur une borne publique à courant continu de 100 kW.

**Grand est automobiles**

Vos concessionnaires PEUGEOT  
et leurs agents participants

**COLMAR**  
2a rue Timken  
03 89 24 66 66

**MULHOUSE**  
7 rue de Berne, Illzach  
03 89 31 14 14

**SAINT-LOUIS**  
158 rue de Mulhouse  
03 89 88 38 90

**NOUVEAU**

**NOUVEAU**