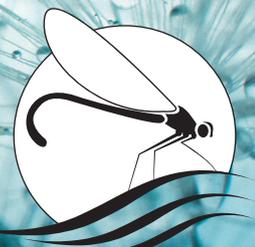


LA LETTRE DE L'EAU

La Lettre des Missions de protection des eaux souterraines - Secteur Haguenau et environs



MISSION EAU
zones pilotes

SOMMAIRE

p.1 Actualités
plan Ecophyto 2

p.2 Jardinage Naturel : conseils de
saison par Eric Charton

p.3 Recette de cuisine pour désher-
ber autrement : l'ortie

p.4 Programme local de la Semaine
des Alternatives aux Pesticides

CONTACT :

Magali MERCIER - magali.mercier@sdea.fr
Mission Eau - Secteur Haguenau
Tél. 03 88 05 32 38

www.mission-eau-alsace.org



Rejoignez nous sur Facebook
"Mission Eau Zones Pilotes"



ACTUALITÉS

ALSACE

DU 22 AVRIL
AU 1ER MAI

SEMAINE DES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES 2016 9ème édition

De nombreux partenaires techniques et associatifs se sont associés au SDEA Alsace-Moselle, au SIPEP de Merxheim-Gundolsheim et à la ville de Mulhouse pour l'organisation régionale de la Semaine des Alternatives aux Pesticides en Alsace*.

Pour le nord de l'Alsace, un programme riche et diversifié vous a été concocté alliant sensibilisation, moments ludiques et festifs : conférences, ateliers, balades, ferme ouverte et animations nature (voir page 4).

Le programme complet est consultable sur : www.mission-eau-alsace.org.

* co-financé par l'Agence de l'Eau Rhin Meuse et la Région Alsace Champagne Ardennes Lorraine



PLAN ECOPHYTO 2

ECHEANCE

2025

Lancé en 2008, à l'issue du Grenelle de l'environnement, le plan Ecophyto visait une réduction de 50% de l'usage des produits phytosanitaires d'ici à 2018.

Un bilan intermédiaire a montré en 2013 que cet objectif ne pourrait être atteint, ce qui a motivé le lancement du plan Ecophyto II, publié en octobre 2015.

Quels sont ses nouveaux objectifs ?

- une réduction de 25% de l'utilisation des produits phytosanitaires d'ici à 2020 : généralisation et optimisation des systèmes de production économes et performants actuellement disponibles,
- une réduction de 25% supplémentaires, à l'horizon 2025 : mutations plus profondes des systèmes de production et des filières.

Quelques actions phares de ce nouveau plan !

Afin d'atteindre ces objectifs, le nouveau plan mise, d'une part, sur l'accompagnement et la formation des agriculteurs notamment via le réseau des fermes DEPHY. Ces fermes pionnières visent à démontrer que réduire l'utilisation de produits phytosanitaires est possible, à expérimenter et à produire des références sur des systèmes économes en produits phytosanitaires.

Les premiers résultats ont notamment identifié 36 systèmes de cultures comme économes et performants pouvant servir de ressource mobilisable pour le monde agricole. Le réseau devrait être élargi à 3000 fermes (+50%).

D'autre part, un Certificat d'Economie de Produits Phytosanitaires (CEPP) sera expérimenté à compter du 1er juillet 2016. Ces certificats sont destinés à impliquer les distributeurs (coopératives et négociants) pour atteindre l'objectif de diminution d'usage de ces produits fixé par le Grenelle de l'environnement.

Les communes et les particuliers seront également mis à contribution puisque la suppression de l'usage des produits phytosanitaires est actée en 2017 pour les collectivités et en 2019 pour les particuliers (sauf produits homologués en Agriculture Biologique, de faibles risques et de biocontrôle).

Ensemble, protégeons l'eau en Alsace ! 1

EDIT'EAU



Le cadre réglementaire sur les produits phytosanitaires a largement évolué ces derniers mois et les précédentes lettres de l'eau s'en sont faites écho !

Le nouveau plan Ecophyto vient compléter ce dispositif en fixant des objectifs de réduction de l'usage de ces produits ainsi que les conditions de mise en oeuvre pour y parvenir.

Outre les médias, un des vecteurs de diffusion de ces informations est assuré par les Missions Eau du SDEA, de la Ville de Mulhouse et du SIPEP de Merxheim-Gundolsheim. Pour ce faire, elles organisent avec le concours de nombreux partenaires locaux, l'Agence de l'eau Rhin-Meuse et la Région Alsace Champagne Ardenne Lorraine, la Semaine des Alternatives aux Pesticides en Alsace qui accueille près de 6000 participants chaque année.

Nous vous y attendons nombreux pour profiter de toutes ces animations conviviales permettant échanges et réflexions sur les alternatives aux produits phytosanitaires.

Jean-Luc ECKART

Président de la Mission eau. Conseiller Territorial du SDEA

JARDINAGE NATUREL : CONSEILS DE SAISON PAR ERIC CHARTON

ÊTRE EN BORDURE LINE !



Dans la nature, les lisières sont des zones de rencontre entre 2 milieux naturels (écosystème forestier / écosystème prairial par exemple). Elles sont très riches en biodiversité animale et végétale.

Le jardinier va essayer d'aménager son jardin en créant des milieux de vies différents et en augmentant les lisières : l'effet de bordure. Le jardin devient un véritable écosystème où le vivant remplace les traitements chimiques. Cette gestion de l'espace est d'inspiration permaculturelle. Bien entendu, le jardinier doit garder son style pour que son plaisir soit authentique !

■ QUEL EFFET DE BORDURE POUR LES GRANDS JARDINS ?

Les ruptures entre 2 milieux de vie ne doivent pas être strictes.

Des haies d'arbustes et des arbrisseaux sont plantés en limite d'une forêt, d'un bosquet d'arbres de hauts-jets ou d'un arbre isolé. La mare est bordée d'une roselière sur plusieurs mètres. Sur les rives des cours d'eau, sont favorisés les végétaux ripicoles locaux et non invasifs (éviter la Renoué du Japon ...). Les vergers en hautes-tiges sont entourés de friches à cueillir (mûres, églantines ...), ces dernières sont contenues pour les maintenir à un stade arbustif.

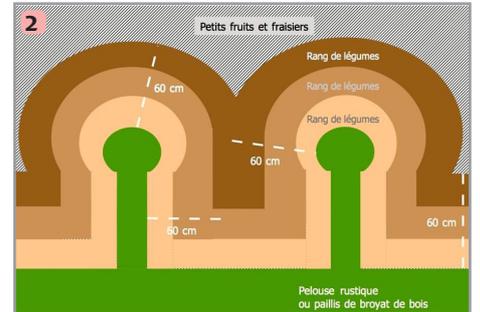
Ces lisières sont des zones de nidifications et de refuges de la macro-faune.

Merci de leur laisser un peu de tranquillité !

■ POUR LES PETITS JARDINS ?

Pour amplifier l'effet de bordure, les différents espaces nourriciers (potager, petits fruits, haie fruitière ...) ou d'agrément (massifs de fleurs ...) peuvent prendre des formes irrégulières et favoriser des courbes. Dans le schéma 1, le nombre d'arbustes fruitiers, de petits fruits et de fraisiers est quasi semblable ; seule la gestion des bordures est différente.

Les plates-bandes en trou de serrure sont fréquentes en permaculture (schéma 2). Les bordures sont allongées ; les associations de plantes sont amplifiées. Tout est à 60 cm d'accès à partir de la partie enherbée ou couverte d'un broyat de bois grossier. Si le sol est très argileux ou très humide, les plates-bandes prennent de la hauteur, de 30 à 60 cm.



Les bordures prennent aussi toute leur importance dans les terrains en pente

avec la création de murs en pierres sèches. Les parois sont parfois doublées pour favoriser l'accueil de la faune des milieux secs.

La pierre peut être remplacée par des matériaux de récupération

comme les palettes. Ces dernières sont remplies de déchets de taille d'arbustes, feuillus ou conifères. Ce sont de véritables hôtels à insectes !

Les murs disgracieux sont couverts de branchages, de lierres ou de planches.



La spirale aromatique est un autre exemple favorisant l'effet de bordure.

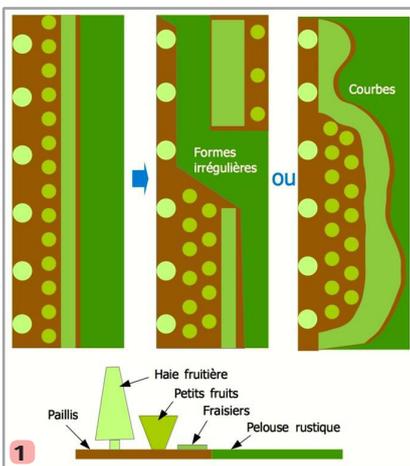
Elle permet de créer un aménagement utilitaire, décoratif et de senteurs. La spirale concilie plantes aromatiques et matériaux de récupération (galets, pierres de déconstruction ...). Ces plantes sensibles à l'excès d'humidité et aux situations froides se retrouvent dans un sol bien drainé et dans un milieu réchauffé par les pierres. Le jardinier peut intégrer des zones de refuges pour la faune auxiliaire (poutre percée pour les abeilles solitaires, tiges creuses ou à moelle ...).



Le saviez-vous ?

Les jardins médiévaux

Les jardins d'inspiration médiévale sont constitués de bordures de branches en châtaignier ou d'autres espèces (les plessis). Ces jardins en hauteur sont facile d'accès et se réchauffent bien. Ils offrent des habitats favorables à la biodiversité (auxiliaires, pollinisateurs ...). En fonction de ses lectures sur le Moyen-Age, le jardinier choisira des plantes utiles ayant des vertus condimentaires, tinctoriales, médicinales ... ou magiques pour séduire sa voisine !



RECETTE DE CUISINE

POUR DÉSHERBER AUTREMENT

CUISINER L'ORTIE AVEC DANIEL ZENNER



Botaniste et spécialiste de la gastronomie, Daniel Zenner est auteur des livres «Gastronomie et Plantes Sauvages» et «Gastronomie et Plantes des Jardins». A paraître au printemps 2016 dans un nouvel ouvrage : 50 nouvelles recettes avec mes plantes sauvages préférées (ID l'Édition).

■ VELOUTÉ D'ORTIES EN CROÛTE FEUILLETÉE

Pour 6 personnes :

- 220 g de feuilles d'ortie
- 200 g de pommes de terre épluchées
- 2 échalotes ciselées
- huile d'olive
- 160 g de courgettes
- 200 g de crème fraîche
- 1,5 l d'eau
- sel et poivre
- 1 jaune d'œuf
- 2 rouleaux de pâte feuilletée pur beurre

La préparation :

Laver les feuilles d'ortie, égoutter. Blondir les échalotes dans un peu d'huile d'olive. Ajouter les orties, l'eau, les pommes de terre en petites tranches et la courgette coupée en dés. Saler et poivrer. Laisser frémir 20 minutes. Mixer puis crémier. Rectifier l'assaisonnement. Verser le velouté dans 6 petites soupières. Dorer le tour du bol avec du jaune d'œuf. Disposer dessus un rond de pâte feuilletée. Bien le faire adhérer à la soupière. Enfourner 9 minutes à 220°C.

■ L'ORTIE

L'ortie est une des plantes sauvages les mieux connues car elle pique et tout le monde s'en souvient...

Laissez-en un petit carré dans votre jardin. Laissez la croître dans le verger, **car elle est une actrice essentielle dans le jeu de la biodiversité**. Ramassez-la dans la nature car cette belle adventice de nos cultures a plus d'un tour dans son sac. **Outre ses propriétés médicinales qui ne sont plus à louer, elle fût consommée par nos ancêtres et a gagné aujourd'hui ses lettres de noblesse en figurant sur les cartes de nombreuses tables étoilées.**

Elle contient deux fois plus de protéines que le soja et les huit acides aminés essentiels à la survie de notre espèce. **Il existe sept espèces du genre en Europe, dont deux sont protégées en Bretagne**. D'autres plantes de la famille des urticacées sont représentées par des arbres de plus de trente mètres de hauteur, poussant dans les forêts de Malaisie.

Notre ortie pique. Vous ne pouvez donc pas la confondre. **Toutes les espèces sont comestibles**. L'ortie blanche épouse la famille des labiées, elle ne fait donc pas partie de la famille de notre sauvageonne, bien qu'elle soit tout aussi comestible.

Nos aïeux se frictionnaient le corps pour **soulager les rhumatismes**. Le jus est employé en tamponnage **pour favoriser la repousse des cheveux**. Les amérindiens la donnaient comme fortifiant pour la mère et l'enfant. **Elle est dépurative, tonique, antianémique, diurétique et reminéralisante**. Mélangée crue et hachée avec des pommes de terre cuites, elle était donnée aux poussins.

Observez une feuille d'ortie au microscope, elle est couverte de **vésicules transparentes remplies d'acide formique**. Au moindre contact, la pointe casse comme du verre et libère cette substance qui entre dans l'épiderme par les pores de la peau. 1/10.000 de milligramme suffit pour éprouver d'irritantes brûlures.

Pour avoir des orties presque toute l'année, il suffit de les faucher. Elles repoussent alors encore plus vigoureuses. En fin de saison, ne prélevez que les feuilles car la tige, trop ligneuse, devient trop dure.

LES CONSEILS DU CHEF

Casser la croûte : voilà une expression qui caractérise parfaitement ce plat savoureux et gourmand. Vous pouvez ajouter à ce plat quelques beaux escargots revenus au beurre.



Le saviez-vous ?

Déjà dans l'Antiquité Romaine, les orties figuraient au menu. **C'est une des premières plantes comestibles qui émerge au sortir de l'hiver pour offrir aux gourmands sa panoplie de vitamines, d'oligo-éléments, de minéraux et de protéines assimilables**. Autrefois, elle entraînait dans la composition du pain, de la bière et de certains fromages.

Les jeunes pousses remplacent les épinards, cuisinez-les comme ces derniers. Réalisez soupes, raviolis, nouilles, pistou, lasagnes... Accompagnez un poisson grillé avec un coulis. La recette est simple : blanchir les orties deux minutes. Les égoutter puis les mixer avec un peu d'huile d'olive ou mieux, un beurre noisette. Sa saveur, entre l'épinard et le haricot vert s'exprimera pleinement.

L'Ortie ? Un trésor de goût et de bienfaits !



SEMAINE DES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES EN ALSACE

PROGRAMME LOCAL

Semaine
des alternatives
aux pesticides

en Alsace
22 avril - 1^{er} mai 2016

Ateliers et interventions
Conférences, spectacles,
jardins pilotes



MANIFESTATIONS GRATUITES

CONFÉRENCES

■ Purins et décoctions : préparations naturelles pour les végétaux de nos jardins

par Georges Macel de l'Ecomusée de Hannonville. En partenariat avec l'association des amis des jardins de Drusenheim et env.

Vendredi 22 avril à Drusenheim

20h - Foyer protestant - place de l'église

■ Zéro Pesticide et perturbateurs endocriniens

par la commune de Rottelsheim. Avec Julien Scharch, Pdt de l'OPABA et Marie-Madeleine Braud, Pdt du RESA.

Lundi 25 avril à Rottelsheim

20h - Mairie

■ Haies champêtres et ressources naturelles

par Jacques Detemple, Haies vives d'Alsace

Mardi 26 avril à Roeschwoog

20h - Médiathèque - 1 rue de la Gare

■ A chacun son jardin naturel

par Eric Charton, conseiller en jardinage

Vendredi 29 avril à Offendorf

20h - ESCO - rue du cimetière

■ Plantes et santé

par Mme Busser, docteur en pharmacie. En partenariat avec l'association EvoluSEL du pays de la Zorn

Samedi 30 avril à Bossendorf

20h - Salle polyvalente - rue principale

ATELIERS

■ Purins et décoctions : préparations naturelles pour les végétaux de nos jardins

par Georges Macel de l'Ecomusée de Hannonville. En partenariat avec la bibliothèque de Schwindratzheim.

Places limitées. Sur inscription au 03.88.91.17.92 (permanence : mercredi 16h-18h et vendredi 18h30-20 h) ou par mail bibliotheque.schwind@payszorn.com

Samedi 23 avril à Schwindratzheim

10h et 14h - Centre culturel et administratif - rue de la Zorn

■ Construction de gîte à insectes

par Mon Jardin Nature.

Places limitées. Sur inscription auprès de la mairie au 03.88.59.77.11.

Samedi 30 avril à Herrlisheim

13h30, 15h et 16h30 - Verger Ecole

BALADES ET DÉCOUVERTES

■ Sur le chemin des herbes folles

par l'association l'Herbe folle.

Reconnaissance des plantes qui composent la « potée alsacienne du Jeudi Saint » (Ninkrittermües), puis dégustation de la potée. Venir avec un panier, des ciseaux et des gants.

Samedi 23 avril à Griesbach (Gundershoffen)

14h - départ de l'église (49 rue principale)

■ La démarche de Wissembourg vers le Zéro Pesticide

par les agents de la commune

Samedi 30 avril à Wissembourg

9h30-13h. place de la République.

Stand de sensibilisation. Dans le cadre du marché hebdomadaire, présentation de la démarche de Gestion Différenciée, animations sur le compostage et le fleurissement.

10h-12h. RDV devant la mairie.

Marche découverte. Circuit de 2h organisé par la commune pour présenter les alternatives aux pesticides.

Journées Festives

Fête de l'agriculture paysanne

Dimanche 24 avril. 10h-18h

La Bergerie à Pfaffenhoffen

Marché paysan (pains, légumes et fruits, vins, fromages, charcuteries, produits de la ruche, sirops et tisanes, semences et re-plants...), animations autour des ovins, démonstration de traction animale, atelier biodynamie, balades nature, exposition photos, présentation de la reprise de la Bergerie par Terre de Liens et les futurs paysans, visite des Haras Nationaux de Pfaffenhoffen, animations pour enfants.

Animation musicale, buffet et boissons des producteurs paysans.

Par la Confédération Paysanne et les amis de la Conf. Paysanne, chez Rémi Picot et Patricia Ball

Destination Nature

Dimanche 24 avril. 14h-18h

Etang de pêche à Drusenheim

Ateliers sur le thème de la protection de l'environnement et de la nature.

Conte pour enfants et adultes avec Geneviève Wendelski à 15h et 16h30 : Dame Nappe et la Terre du Roi Tordeu.

Buvette sur place. Renseignements au 06 17 24 37 41.

Par l'animation jeunesse du Pays Rhénan

Espace Jardin

Dimanche 1er mai. 10h-18h

Parc de la gare à Haguenau

Le rendez-vous des passionnés du jardinage. Marché aux plantes et aux fleurs, décoration, expositions, animations pour enfants, conférences et ateliers sur le compostage, la permaculture, démonstration de matériel de désherbage et de rempotage, construction de gîtes à insectes...

Buvette et petite restauration sur place. Renseignements au 03 88 73 30 41.

Par les services Parcs et Jardins et l'Office des Sports et Loisirs de la ville de Haguenau

LA LETTRE DE L'EAU

n°27 Avril 2016

Édition trimestrielle diffusée par les 6 Missions des syndicats d'eau sur les zones pilotes

CONTACT :

Magali MERCIER
magali.mercier@sdea.fr
Tél. 03 88 05 32 38

Mission Eau - Secteur Haguenau

www.mission-eau-alsace.org

Rejoignez nous sur Facebook "Mission Eau Zones Pilotes" pour suivre nos actualités !



Mission Eau du SDEA - Secteur de Haguenau
3 rue des sapeurs 67500 Haguenau
Directeur de la publication : Franck Hufschmitt
Conception - rédaction : Missions Eau, D. Zenner, E. Charton,
Photos : Missions eau, E. Charton, D. Zenner,
polographe.com et A. Gessat, photo C. Creutz
Impression : OTT imprimeur - Wasselonne
Tirage : 21020 exemplaires
N° ISSN : 2270-1613



MISSION EAU
zones pilotes

Un grand merci aux partenaires financiers de la Mission Eau : Agence de l'eau Rhin-Meuse, SDEA (commission locale de Hochfelden et environs, de Herrlisheim-Offendorf et de Roeschwoog et environs) et le SMPE de la région de Wissembourg.

