

Vallée de Hundsbach - Association « Culture et solidarité »

Les locavores ont leur guide

Locavorisme : ce néologisme désigne le manger local. Dans la vallée de Hundsbach il a désormais son guide.

L'association « Culture et solidarité » de Wittersdorf a édité une plaquette recensant les possibilités de s'approvisionner chez les producteurs locaux.



De gauche à droite : Jeannette Steffan, Paulette Zimmerman, Marie Marzullo et Yann Meury.
PHOTO DNA - Julien STEINHAUSER

- [Noter cet article](#)

Hier matin, 9 h, sur les hauteurs de Henflingen, au bout de la rue du réservoir très précisément. La vue sur le Jura alsacien est inoubliable. Yann Meury y a aménagé là plusieurs serres et plates-bandes. Cela fait six ans qu'il s'y est installé comme maraîcher labellisé « agriculture bio ». Un label loin d'être usurpé. Preuve en est, cet ancien facteur désinfecte ses

sécateurs à coup de... Schnaps que les usagers de la Poste lui offraient du temps de sa vie d'avant. Ça, c'est pour l'anecdote. Plus sérieusement, on trouve là trois serres avec déjà des haricots en fleurs et plusieurs arpents de choux, salades et autres radis destinés à être vendus en «Amap», cet acronyme qui désigne une «association pour le maintien d'une agriculture paysanne» synonyme de vente sur abonnement par panier.

Une alternative à aller pousser le chariot au supermarché

Exactement le genre de système qu'entend promouvoir l'association « Culture et solidarité », sise à Wittersdorf mais qui rayonne sur l'ensemble de la vallée de Hundsbach, voire plus loin. Déjà connue pour son système de transport solidaire, l'association milite pour davantage de solidarité entre les habitants d'un même secteur et en faveur d'une agriculture plus respectueuse de l'environnement.

« Il existe des alternatives à l'option qui consiste à aller pousser le chariot dans les rayons du supermarché le samedi matin », affirment de concert Paulette Zimmermann, Jeannette Steffan, Marie Marzullo et Madeleine Utten, quatre dames qui aimeraient que le Sundgauvien redécouvre le goût terreux d'un chou-rave, le plaisir sucré d'une fraise ou d'une groseille ou encore la saveur acidulée d'une pomme cultivés dans le terroir sundgauvien fait de loess et de glaise.

En un mot, que le Sundgauvien, réputé bon vivant, se réapproprie, par exemple, les bonnes vieilles traditions culinaires de la soupe de légumes-crêpes aux cerises - g'miesssuppà und Pfänaküacha !

Mais pour ce faire, encore faut-il que le Sundgauvien ripailleur sache où les chercher ces fameux poireaux tardifs et choux hâtifs qui donnent ce goût grand-mère à la soupe et ces griottes (Sürkerscha) au calibre si adapté à la pâte à crêpes. C'est que tous ces produits iconoclastes ne se trouvent pas si facilement. Ou du moins, s'ils se trouvent facilement, c'est à condition de savoir où les chercher ! D'où l'idée de diffuser une plaquette recensant les producteurs locaux du Sundgau adhérents à une charte : bio, Demeter, Bienvenue à la ferme ou encore Ifla, interprofessionnel des fruits et légumes d'Alsace.

La plaquette de « Culture et solidarité » en question se présente sous la forme d'un dépliant de sept volets intitulé Guides des productions locales du Sundgau et alentours. En l'occurrence, ce guide recense aussi des exploitations agricoles du Territoire de Belfort, du pays de Sierentz et même du vignoble pour ce qui est du vin. « Ce guide n'est pas du tout exhaustif », précise d'emblée Jeannette Steffan qui n'exclut pas de l'enrichir à l'avenir, à l'occasion d'une réédition. Si tant est que cette opération fonctionne.

Une extension à tout le Sundgau ?

Dans un premier temps, la vallée de Hundsbach sera donc arrosée en priorité à raison de 2 000 plaquettes distribuées dans les boîtes aux lettres (merci de ne pas la mettre immédiatement avec les vieux papiers !). Un bon millier sera réservé aux producteurs qui y sont mentionnés et qui ont accepté de verser une minuscule contribution pour y figurer. Le reste, un autre bon millier, servira de document informatifs en libre-service à l'office de tourisme du Sundgau. « Culture et solidarité » espérant bien entendu que l'opération fasse école. « Notre objectif est de faciliter la tâche aux Sundgauviens qui souhaitent favoriser une agriculture locale en harmonie avec la nature pour en finir avec ces camions de marchandises transportant des produits alimentaires sur des milliers de kilomètres », affirme l'association. On serait presque tenté d'ajouter que cela ne se fait malheureusement pas qu'en camion. Parfois c'est même par paquebot, voire par avion ! Et qu'effectivement, en dépit du printemps pourri qu'on connaît, mieux vaut apprécier les premières asperges, radis, fraises et groseilles « uss'm Sundgau » que d'attirants mais sans saveur fruits et légumes importés du bout du monde.