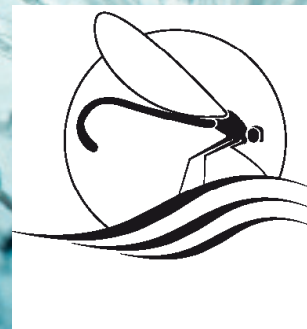


LA LETTRE DE L'EAU



La Lettre des Missions de protection des eaux souterraines et superficielles - Secteur du Bassin de la Souffel

SOMMAIRE

- p.1** Actualités
Recette pour désherber utilement
- p.2** Conseils d'Eric Charton : préparer son jardin pour l'hiver
- p.3** Retour d'expérience : jardin en lasagne et préparations à base de plantes
- p.4** Ecopaturage

CONTACT :

Laurent MERGNAC

laurent.mergnac@sdea.fr
Mission Eau - Secteur du Bassin de la Souffel
Tél. 03 88 19 29 16

www.mission-eau-alsace.org



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



EDIT'EAU



Les actualités agricoles de l'été ont montré les difficultés de choisir l'origine de nos aliments. Au delà du lieu de production, il est aussi légitime de se questionner sur leur mode de production et les impacts qui en découle.

En consommant des produits cultivés, de préférence localement, avec peu ou pas d'intrants, le consommateur agit sur la qualité de l'eau de son territoire.

Dernièrement s'est tenu le salon BiObernai. A cette occasion, le SDEA a tenu un stand pour expliquer en quoi l'agriculture biologique peut être un moyen, parmi d'autres, de protéger les captages d'eau potable. Les collectivités agissent elles aussi en intégrant de plus en plus d'aliments bio dans leur restauration collective. Chacun, avec ses moyens, a donc la possibilité d'agir pour protéger l'eau.*

Pierre LUTTMANN,
Président de la Mission Eau
Vice-Président du SDEA

* Le cahier des charges de l'Agriculture biologique impose la non utilisation d'engrais et de produits chimiques de synthèse pour protéger les cultures.

ACTUALITÉS

PESTICIDES - GAMME JARDINS

Interdiction avancée

RÈGLEMENTATION

2017 ET 2019

La loi dite Labbé prévoyait l'interdiction de la vente des pesticides aux particuliers à compter de 2022.

Les sénateurs ont voté un amendement qui prévoit dorénavant que ces produits ne pourront **plus être vendus en libre-service aux particuliers dès le 1^{er} janvier 2017**. Ils seraient alors sous clef, accessibles après un conseil personnalisé prodigué par un personnel formé.

Dans un second temps, **en janvier 2019, la vente des pesticides aux particuliers sera interdite.**

RECETTE DE CUISINE

POUR DÉSHERBER UTILEMENT

PAR DANIEL ZENNER

Quenelle de fromage blanc au lierre terrestre

Auteur des livres tomes 1 et 2 de « Gastronomie et Plantes Sauvages » de « Gastronomie et Plantes des Jardins ». Recette à paraître au printemps 2016 dans un nouveau livre : 50 nouvelles recettes avec mes plantes sauvages préférées (ID l'Edition).

Pour 6 personnes : 300 g de fromage blanc battu, 2 oeufs, 125 g de farine, 25 g de feuilles de lierre terrestre hachées, sel et poivre, beurre clarifié

Pour la sauce : 150 g de crème fraîche, 40 g de beurre à l'ail des ours, sel et poivre



La préparation :

- Amalgamer la farine, le fromage blanc, les oeufs et le lierre terrestre. Bien mélanger. Saler et poivrer. Laisser reposer une bonne heure au frais.
- Former des quenelles à l'aide de deux cuillères à soupe. Pocher-les dans de l'eau salée frémissante pendant quatre à cinq minutes : elles doivent remonter à la surface. Egoutter les quenelles, les laisser refroidir.
- Au moment de servir, les poêler une minute dans du beurre clarifié.
- Pour la sauce, bouillir la crème. Saler et poivrer puis ajouter le beurre à l'ail des ours en remuant.

Les conseils du chef :

Cette pâte est délicate à travailler car elle est assez molle. Un trait d'huile d'olive, quelques herbes peuvent aussi accompagner ces quenelles au goût sauvage. Un Pinot gris d'Alsace est conseillé, à consommer avec modération.

JARDINAGE NATUREL : CONSEILS DE SAISON PAR ERIC CHARTON

PRÉPARER SON JARDIN POUR L'HIVER !



■ QUE SE PASSE-T-IL EN AUTOMNE DANS LES ESPACES GASTRONOMIQUES ?

L'espace « Ratatouille » livre ses dernières cueillettes. Elles seront prolongées si les espaces sont couverts (tonnelle ou tunnel). Les pieds (tomates, poivrons, courgettes ...) sont arrachés puis broyés à la cisaille.

Ces déchets parfois malades sont déposés dans d'autres espaces du jardin (verger, haie). Les lombrics terrestres (gros et longs vers rouges) les ingurgitent puis offrent des turricules très riches en nutriments.



L'espace « Ratatouille » est couvert de feuilles mortes en mélange. Les grandes sont broyées. Cinq à 10 cm d'apport sont suffisants.

Les piquets sont rangés et désinfectés au vinaigre blanc.

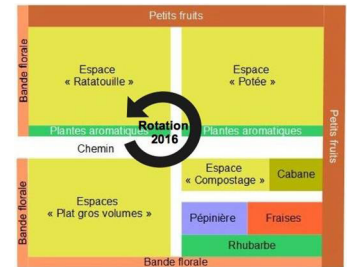
L'espace « Potée » garde ses légumes en pleine terre jusqu'au début de décembre. Pour faciliter leur arrachage en hiver, le jardinier les mettra en jauge ou en silo pour libérer l'espace. Un paillis de déchets verts (tontes de pelouses sur 1 cm ou broyat de branches puis feuilles mortes) est déposé sur le rang et sur les espaces libérés.

Dans l'espace « Plats gros volumes », les haricots verts nains semés en août sont cueillis en octobre. Les pieds seront cisailés sur place. La partie supérieure servira de paillis. Les racines laissées structureront le sol et seront dévorées par d'autres vers de terre (vers plus petits et de couleurs plus ternes). Les feuilles mortes complètent ces paillis.

Les espaces libérés ont été, en juillet et août, plantés de salades ou de choux, ou semés de radis d'hiver ou de mâche. Laitues ou chicorées seront couvertes d'un voile protecteur et respirant lors des périodes de froid.



En 2016, l'espace « Ratatouille 2015 » deviendra l'espace « Potée 2016 ». Association et rotation des plantes sont ainsi facilement mises en place par le jardinier.



■ LES AUTRES ESPACES

Dans l'espace « Compostage », le jardinier veillera à accumuler des feuilles. Elles serviront de structurant lors de leur mélange avec les déchets plus fins, verts, riches en azote et plus humides. Le mélange des « contraires » est idéal. Enfin, les jardiniers possédant un seul composteur le videront entièrement le 1er jour du Jardin 2016 (voir encadré). Les déchets non décomposés retourneront dans le composteur. Le compost presque mûr sera mis en tas et couvert de feuilles. Il servira aux semis ou plantations de 2016. Le reste, moins décomposé, est étalé sur le potager et couvert de feuilles. Il poursuivra sa décomposition jusqu'au printemps suivant. Le composteur est ainsi vidé une fois par an !

L'espace « Fleurs sauvages » est fauché à 10 cm. Le déchet est laissé sur place jusqu'au printemps. Le semis pour 2016 est favorisé et la biodiversité des auxiliaires est protégée lors de l'hiver.

Pour l'espace « Petits fruits », les arbustes (cassis, groseille...) sont éclaircis au sécateur à la Sainte Catherine. Le bois d'un an peut être bouturé. Les rameaux des ronces ou les cannes de framboisiers ayant produits sont éliminés. Les nouvelles pousses sont palissées.

Dans l'espace « Fraises », les jeunes plants issus des pieds mères sont plantés jusqu'en octobre sur des espaces couverts de feuilles mortes et d'aiguilles de sapins.

■ DANS LE RESTE DU JARDIN

À l'automne, plantez, transplantez ou divisez les différentes plantes du jardin. C'est plus favorable qu'au printemps. Les plantes en excès sont mises en pots et seront proposées aux différents trocs de plantes.

Le saviez-vous ?

Comme en forêt

Le premier jour du Jardin 2016 n'est pas le 1er janvier mais celui en 2015 où il tombe le plus de feuilles dans votre commune, soit entre le 1er et le 15 novembre à Strasbourg.

Vous profiterez de ce précieux déchet nourricier pour couvrir les parties nues de votre jardin. Le sol est protégé et sa biodiversité est préservée. Les feuilles sont transformées en humus, véritable structurant de sol et réserve de nutriments pour les plantes.

C'est comme en forêt !



RETOUR D'EXPÉRIENCES

JARDINAGE NATUREL ET PRÉPARATIONS À BASE DE PLANTES



Au fond (grands bocaux) : achillée millefeuille, sauge et agastache.

Premier plan : calendula (jaune) dans le bocal et tanaïse



UN JARDIN EN LASAGNE

Cette technique consiste à **disposer différentes couches de déchets** (bois morts ou broyés, feuilles mortes, tontes de pelouses, déchets organiques, compost...) **pour créer des andains** sur lesquels sont plantés les légumes.



Différentes « recettes » de lasagne existent, elles ont toutes l'avantage **d'apporter des nutriments pour la croissance des plants durant toute l'année.**

Cette technique est à privilégier pour les plantations annuelles car l'andain se décompose, il faut donc le réalimenter au début de chaque printemps. Il faut veiller au **bon arrosage des andains** dès le départ.

Au gîte de la Kirchmatt, des planches de bois ont été installées pour bien maintenir les « lasagnes » !



Jardin nature et diversifié, voilà bien le résumé du jardin du gîte de la Kirchmatt à Bossendorf. Légumes, fruits et plantes sauvages y poussent afin de permettre de réaliser de nombreuses préparations culinaires et de soins naturels. Merci à Sonia Losson pour son accueil et le partage de ses connaissances !

■ JARDINAGE NATUREL

Le jardin est entretenu de façon naturelle depuis 5 ans dans l'esprit de la permaculture. **La mise en place de lasagnes** (voir encadré) a été choisie pour faciliter la culture sur une terre trop ingrate. Le jardin est principalement composé de fruits, légumes et de plantes comestibles (feuilles ou fleurs).

Des traitements à base **d'ortie, de consoude, de prêle et de feuille de sureau** (purins, tisanes ou décoctions) sont utilisés pour nourrir les cultures et limiter voire stopper leurs maladies.

L'isothérapie est également testée : elle consiste à administrer la maladie (ou champignon) sur la plante malade, après des techniques de dilution/dynamisation.

■ LA DIVERSITÉ : UN ATOUT MAJEUR

Le jardin propose une belle diversité végétale comestible. En plus des fruits et légumes, une panoplie de **feuilles et fleurs comestibles** sont à disposition :

- **Les « tisanes »** : romarin, sauge, agastache, fleur de sureau, pissenlit...
- **Les « aromatiques »** : cerfeuil, basilic, estragon, ail des ours, persil...
- **Les « salades »** : pourpier, mouron des oiseaux, oseille sauvage, claytone de cuba...
- **Les « soins »** : souci (calendula), achillée millefeuille, plantain, consoude, ortie...



Agastache



Baies de sureau

■ LES SOINS NATURELS À PARTIR DE SON JARDIN

Les propriétés phytothérapeutiques des plantes sont utilisées pour réaliser différents soins naturels destinés à la pharmacie familiale. **Ces préparations sont confectonnées sur site** par Sonia Losson qui aura au préalable fait sécher les plantes (feuille ou fleur) de son jardin.

Macérat huileux

Le macérat huileux est une huile contenant des **extraits végétaux**. Il est obtenu **en infusant les plantes dans une huile végétale** (ici : de l'huile d'olive AB).

S. Losson réalise par exemple un **macérat huileux de millepertuis** à utiliser en massage. C'est un remède contre les brûlures, anti-inflammatoire et cicatrisant.

Onguents

L'onguent est un **macérat huileux solidifié avec de la cire d'abeille**.

Différents onguents sont préparés pour être appliqués en pommade :

- **Souci** (calendula officinalis) : préparation apaisante et adoucissante, régénération des peaux lésées ou sèches
- **Consoude** : contusion, tendinite, rides
- **Plantain** : démangeaisons et irritations cutanées (eczéma, acné, piqûre d'insecte).

Zoom

La teinture mère

C'est une solution issue d'un mélange de plantes fraîches et d'alcool.



Certaines plantes sont particulièrement intéressantes :

- **Ail des ours** : détoxifie, effet sur la circulation et la tension
- **Achillée millefeuille** : calmant, sédatif, hémostatique
- **Millepertuis** : fatigue, saute d'humeur, anti-inflammatoire

A savoir : un extrait de plante fraîche a presque toujours un effet supérieur à la plante séchée en phytothérapie.

L'ECO-PÂTURAGE

OU COMMENT S'OCCUPER DES ESPACES VERTS DIFFÉREMMENT

Connaissez-vous la tondeuse écologique ?



Gambshheim : 2 ânesses adoptées par la commune auprès du refuge de l'Arche de Noé contribuent à la gestion des espaces verts !

L'éco-pâturage est une activité ancestrale. Elle consiste à mettre en pâture des animaux tels que des moutons, des chèvres ou autres sur des sites enherbés dans des zones industrielles, des collectivités ou chez des particuliers. Ces animaux jouent en quelque sorte le rôle de tondeuse.

■ LES AVANTAGES DE CETTE PRATIQUE

Les moutons sont de bons tondeurs, et les chèvres de bonnes débroussaillieuses. Ils se glissent dans des endroits où peinent à s'aventurer certaines de nos machines. L'éco-pâturage permet donc un gain en temps et en moyen humain.

L'avantage est également écologique puisque l'éco-pâturage n'utilise aucun produit phytosanitaire et **préserve ainsi la qualité de nos eaux souterraines et augmente la biodiversité** en surface par la réintégration naturelle d'espèces végétales et animales.

Cette pratique est mise en œuvre **dans le secteur tertiaire** pour l'entretien des zones

industrielles ou les abords des entreprises, certaines collectivités en France mettent également en place l'éco-pâturage. **C'est une manière naturelle et éco-responsable de gérer les espaces en friches ou les grands espaces enherbés.**

■ COÛT DE L'ÉCO-PÂTURAGE

En prestation, l'éco-pâturage n'est pas plus cher qu'un entretien mécanique régulier et offre en plus des avantages sociaux et environnementaux. De plus, cette méthode alternative d'entretien permet d'anticiper l'interdiction prochaine des produits phytosanitaires.

Cette pratique peut facilement être mise en œuvre chez un particulier en offrant, par exemple, **une zone de pâture aux chevaux, aux moutons ou aux chèvres** de voisins ou de connaissances.

Attention toutefois à protéger les arbres fruitiers ou autres végétaux plantés (arbustes, etc.) car ils pourront, entre autres, être écorcés ou dégarnis par les chèvres.

Le saviez-vous?

Des moutons à la SNCF

De juin à septembre 2015, la SNCF a fait appel à une société d'éco-pâturage pour entretenir les voies et les talus de Dijon et de Dole. Une trentaine de moutons y remplaçait machines et traitements chimiques.

L'objectif était de maîtriser la végétation afin d'éviter qu'elle ne devienne trop envahissante.

Des mesures de sécurité ont été mises en place : clôtures électrifiées, un berger formé au pâturage urbain présent sur les sites 24h/24.

https://www.ter.sncf.com/bourgogne/gares/services/eco-paturage_dijon_dole

LA PRESTATION ECO-PÂTURAGE

En fonction des besoins, le prestataire installe des clôtures temporaires ou durables. L'entreprise évalue au préalable le nombre d'animaux en fonction de l'espace, de la quantité d'herbe disponible, et des attentes du client. Elle se charge également du suivi et de l'entretien sanitaire (vaccination, soins vétérinaires, tonte, besoins en eau...).



Des moutons dans le parc de l'entreprise Thurmelec, à Pulversheim.

Prestation effectuée par l'entreprise d'Eco-pâturage Alternature de Petit-Landau (www.alternature.fr).

LA LETTRE DE L'EAU

n°7 Septembre 2015

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

CONTACT :

Laurent MERGNAC -
Mission Eau SDEA

laurent.mergnac@sdea.fr / Tél. 03 88 19 29 16
Secteur Bassin de la Souffel

www.mission-eau-alsace.org

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



Mission Eau du SDEA - Secteur Souffel
Espace Européen de l'Entreprise
1 rue de Rome, 67013 STRASBOURG Cedex
Directeur de la publication : Valérie Koch
Conception - rédaction : Missions eau, E Charton,
D Zenner
Photos - illustrations : Missions eau, E Charton,
D Zenner, Alternature
Impression : OTT Imprimeur
Tirage : 10050
N° ISSN : 2273-6573

