

LA LETTRE DE L'EAU

La Lettre des Missions de protection des eaux souterraines - Secteur Piémont sud Bas-Rhinois



MISSION EAU
zones pilotes

SOMMAIRE

- p.1** Actualités
Recette pour désherber utilement
- p.2** Conseil d'Eric Charton : préparer son jardin pour l'hiver
- p.3** Du côté des jardiniers
Un jardin productif ... sans pesticide !
- p.4** Ecopaturation

CONTACT :

Christine GUIONIE-Mission Eau
christine.guonie@sdea.fr
Secteur Piémont sud Bas-Rhinois
Tél. 03 90 57 50 95

www.mission-eau-alsace.org



Facebook "Mission Eau Zones Pilotes"



ACTUALITÉS

SEPTEMBRE
DIMANCHE 27

FLORIFOLIES EPFIG

Marché aux plantes, idées d'aménagement de jardin, objets de décoration, produits naturels...

Venez aussi **découvrir et fabriquer des petits gîtes à insectes** sur le stand de la Mission eau du

SDEA en partenariat avec Philippe Ludwig de Mon jardin Nature.

Cette manifestation est organisée par **Embelliflore**; l'association pour l'embellissement du village.

REGLEMENTATION
2017 ET 2019

PESTICIDES GAMME JARDINS Interdiction avancée

La loi dite Labbé prévoyait l'interdiction de la vente des pesticides aux particuliers en 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 2nd 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.



EDIT'EAU



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

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

Dernièrement s'est tenu le salon BioObernai. 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.

Gilbert LEININGER,
Président de la Mission Eau,
Vice président du SDEA

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

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 lombric 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.

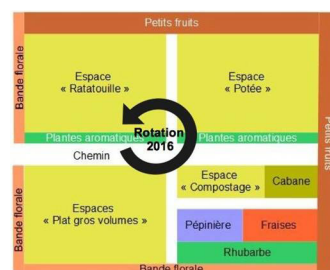
L'espace « Potée » garde ses légumes en pleine terre jusqu'au début de décembre. Pour faciliter leur arrachage en hiver, le jardinier les mettra en jauge ou en silo pour libérer l'espace. **Un paillis de déchets verts** (tontes de pelouses sur 1 cm ou broyat de branches puis feuilles mortes) est déposé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

A 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 !



DU COTÉ DES JARDINIERS

UN JARDIN PRODUCTIF ... SANS PESTICIDE !



Camille et Jean-Luc cultivent un potager « au naturel » de 5 ares en Centre Alsace. Dès le début, il y a 25 ans, ils ont adopté les techniques du jardinage naturel : pas de produits de synthèse, amendement avec du compost, pas de retournement du sol, couverture permanente du sol, etc. Leur objectif n'est pas le rendement à tout prix mais l'autonomie en légumes et fruits de la famille sur l'année. Les bonnes années, 300 kg de tomates sont récoltées !

■ LE COMPOST

A partir des déchets verts du jardin, des feuilles tombées (aussi chez les voisins!), etc. Camille et Jean-Luc produisent 1,5 m³ de compost par an. Il monte à une température de 72 °C, ce qui permet une aseptisation du compost. Il est épandu sur certaines parcelles au début du printemps.

■ LE BROyat

Jean-Luc et Camille possèdent un broyeur électrique qui permet de transformer leurs branches en un broyat qui va couvrir les sols du mois de mai à la récolte. Le triple avantage de cette technique est qu'il supprime les trajets en déchèterie, qu'il limite la levée des « mauvaises herbes » et qu'il maintient une humidité dans le sol.



■ LA COUVERTURE DES SOLS

Après la récolte, des engrais verts sont semés afin de ne jamais laisser les sols nus. Là encore le choix de Jean-Luc ne se fait pas au hasard. La phacélie est privilégiée ; aux 1^{ères} gelées (- 5°) elle « grille ». Il n'y a donc pas besoin de la détruire.

Sur d'autres parcelles, des feuilles mortes sont simplement déposées en couche épaisse pour protéger le sol pendant l'hiver.

La conséquence de toutes ces techniques (apport de compost, couverture des sols toute l'année) est que « la structure du sol est grumeleuse, il n'y a jamais besoin d'utiliser des outils mécaniques ; l'aérobèche (grelinette) suffit » précise Jean-Luc.

■ LES VARIÉTÉS

Pour limiter les risques de maladies et varier les plaisirs gustatifs, Camille et Jean-Luc ont misé sur un large choix de variétés des 4 coins du monde. « C'est dans mon potager et dans ma cuisine que je voyage !..... » dit d'ailleurs Camille.



Rien que pour les tomates, 45 variétés différentes ont été plantées cette année : tomate groseille, tomate du voyageur, black cherry, etc. Pour les potirons, 10 à 15 variétés sont semées. Vous y trouverez même de la christophine qui pousse habituellement en Guadeloupe ou à la Réunion.

■ LES MACÉRATIONS DE PLANTES

En plus des légumes destinés à la consommation, des plantes sont produites pour venir en aide aux autres. Par exemple, contre la *monilia* de l'abricotier, Camille a planté du raifort et a préparé des décoctions de ses feuilles et racines. La consoude, l'ortie, la prêle, etc. sont toutes utilisées en macérations pour protéger les légumes.

■ LE PARTAGE D'EXPÉRIENCE

Camille et Jean-Luc partagent leurs savoirs en tant que « guide jardin naturel » et « guide composteur » à l'ACJCA. Vous les trouverez certainement au détour d'un stand tenu lors d'une foire aux plantes, ou lors d'une conférence sur le jardinage.

Le saviez-vous ?

L'ACJCA est l'association des Amis du Compost et du Jardin de Centre Alsace

En partenariat avec le SMICTOM d'Alsace Centrale, cette association anime un réseau de Guides jardin naturel. Les Guides jardin naturel sont des relais techniques et bénévoles auprès des habitants, des élus et des autres acteurs de leur commune. Ils informent et sensibilisent à une gestion et un entretien du jardin plus responsables et naturels. Ils incitent à la préservation de la biodiversité, à la protection de la ressource en eau et à la valorisation in situ des biodéchets (déchets verts et déchets de repas).

Ils tiennent des stands d'informations lors de manifestations locales, et organisent des ateliers techniques et des visites de jardins.

Pour en savoir plus : www.acjca.fr

L'ÉCO-PÂTURAGE

S'OCCUPER DES ESPACES VERTS DIFFÉREMMENT

Connaissez-vous la tondeuse écologique ?



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

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

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 débroussailleuses. 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 être facilement 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 être écorcés ou dégarnis par les chèvres, entre autres.

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°14 Septembre 2015

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

CONTACT :

Christine GUIONIE

Mission Eau SDEA

christine.guionie@sdea.fr /

Tél. 03 90 57 50 95

Secteur Piémont Sud Bas-Rhinois

www.mission-eau-alsace.org

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



Mission Eau du SDEA - Secteur du Piémont
4 rue d'Espagne, 67230 Benfeld
Directeur de la publication : Valérie Koch
Conception - rédaction : Missions eau, Eric Charton, D.Zenner
Photos : Missions eau, Eric Charton, D. Zenner, Alternature, C et JL Meyer.
Impression : Ott imprimeurs
Tirage : 8000 exemplaires / ISSN 2270-1656



MISSION EAU
zones pilotes

Merci aux partenaires financiers de la Mission Eau : Agence de l'eau Rhin-Meuse, Région Alsace, SDEA (périmètre Ill au vignoble), Barr.

