

LA LETTRE DE L'EAU

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



MISSION EAU
zones pilotes

SOMMAIRE

p.1

Actualités
Plan Ecophyto II

p.2

Jardinage Naturel : conseils de
saison par Eric Charton

p.3

Recette de cuisine pour
désherber autrement : l'ortie

p.4

Programme local de la Semaine
des alternatives aux pesticides

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 !



ACTUALITÉS

ALSACE

DU 22 AVRIL
AU 1ER MAI

SEMAINE DES ALTERNATIVES
AUX PESTICIDES 2016

9ème édition

Cette année encore, de nombreux partenaires se sont joints à l'organisation régionale de la Semaine des Alternatives aux Pesticides en Alsace, événement cofinancé par l'Agence de l'eau Rhin-Meuse et la Région Alsace Champagne Ardenne Lorraine.

Un programme riche et diversifié sera proposé alliant sensibilisation, moments ludiques et festifs : conférences, ateliers, balades, ferme ouverte et animations nature.

Le programme des animations locales est présenté en page 4.

Le programme complet est consultable sur le site des Missions eau : www.mission-eau-alsace.org



PLAN ECOPHYTO II

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** 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 utilisables en agriculture biologique, de faible risque et de biocontrôle).

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, 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 pesticides.

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

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

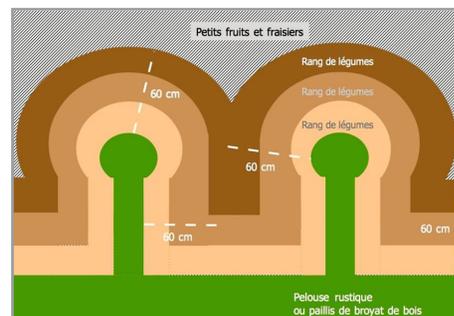
JARDINAGE NATUREL : CONSEILS DE SAISON PAR ERIC CHARTON

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 !



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 (servant pour la préparation de colorants ou de teintures), médicinales... ou magiques pour séduire sa voisine !

■ QUEL EFFET DE BORDURE POUR LES GRANDS JARDINS ?

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

Des 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 Renouée du Japon...).

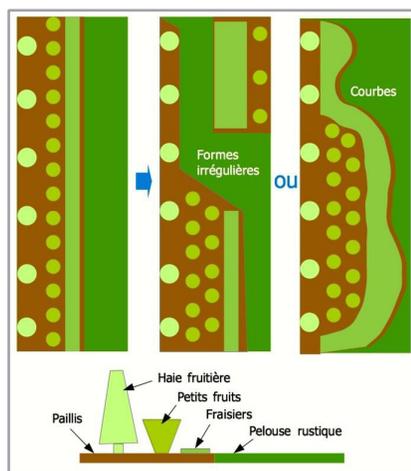
Les vergers en hautes-tiges sont entourés de friches à cueillir (mûres, églantines...) ; ces dernières sont contenues pour les maintenir à un stade arbustif.

Ces lisières sont des zones de nidifications et de refuges de la macro-faune. Merci de les respecter en zone 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.



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 de «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 courgette
- 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 dès. Saler et poivrer. Laisser frémir 20 minutes. Mixer puis crémer. 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.

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 entrait 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 !



■ 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 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 ce dangereux poison 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 repousseront alors encore plus vigoureuses. En fin de saison, ne prélevez que les feuilles car la tige, trop ligneuse, devient trop dure.

SEMAINE DES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES EN ALSACE

PROGRAMME LOCAL



SPECTACLE POUR ENFANTS

■ Eaudyssée

par la compagnie Ca s'peut pas.

Dis, c'est quoi l'eau ? Est-ce que la pluie et les larmes viennent de la même eau ? D'où vient l'eau du robinet ? Peut-on vivre sans eau ? Pourquoi l'eau de la Mer Rouge est bleue ? Un spectacle pour toute la famille où s'entremêlent conte, musique et marionnettes. Une aventure écologique, ludique et poétique à partir de 5 ans.

Entrée gratuite

Vendredi 22 avril, 17h, Médiathèque de Truchtersheim

Dimanche 24 avril, 11h et 16h30, salle des fêtes, Wintzenheim-Kochersberg.

■ Dame Nappe et la Terre du Roi Tordu

par la conteuse Geneviève

Quelque part sur la Terre, se trouve le magnifique Pays des Cigognes, protégé par une déesse, un esprit de l'eau qui vit sous la terre, entre les cailloux : Dame Nappe. De vieilles légendes racontent que l'on peut l'entendre chanter ou parler. Enfant du pays, Florian a si bien appris à regarder et écouter la nature, qu'aujourd'hui, il comprend le langage des plantes, des animaux, de l'eau et même des cailloux.

Mais un jour, le goulu Roi Tordu découvre ce magnifique pays...

Mercredi 27 avril, 14h, Médiathèque de Truchtersheim

JOURNÉE FESTIVE WINTZ'NATURE

Dimanche 24 avril de 10h à 18h à Wintzenheim-Kochersberg
Toute la journée

Marché paysan et bio (fruits, légumes, miels, vins, chocolats, pain, sirops, tisanes, savons, confitures, produits traiteur...); **troc plantes et troc graines** (venez échanger gratuitement plants, bulbes, outils, livres...); **stands de sensibilisation** aux préparations naturelles, au **jardinage naturel**, à la **protection des oiseaux**, à l'**arboriculture**, à l'**apiculture**; **exposition sur les herbes folles** et **parcours découverte**; **balades en poney...**
Petite restauration et buvette sur place

Programme

10h30 L'abeille, sentinelle de l'environnement, victime de la dangerosité des pesticides et qu'en est-il pour l'homme? Conférence de Charles Huck, apiculteur et membre de la Maison de la Nature Bruche Piémont

11h et 14h30 Balade à la découverte des plantes sauvages avec Daniel Zenner spécialiste des plantes sauvages (1h)

11h et 16h30 Spectacle Eaudyssée par la compagnie Ca s'peut pas. Spectacle gratuit pour toute la famille sur le thème de l'eau

14h Départ chasse aux trésors dans les rues de la commune (1h), à partir de 7 ans

17h Atelier de préparation et dégustation de mets à base de plantes sauvages avec Daniel Zenner. Sur inscription (places limitées) au 06.42.68.77.24 ou laurent.mergnac@sdea.fr

DECOUVERTE AUTOUR DES PLANTES SAUVAGES

Dimanche 1 mai à Ittlenheim

12h - La Ferme de Marie-Hélène cuisine les plantes sauvages

Venez déguster des recettes originales concoctées par Daniel Zenner (spécialiste de la gastronomie des plantes sauvages) et le Chef. Menu : 25 € Sur réservation au 03 88 04 29 29.

14h30 - Balade plantes sauvages (rdv devant le restaurant)

par Daniel Zenner. Savoir les identifier, connaître leur utilité pour le jardin et en cuisine.

16h30 - Atelier de cuisine « les plantes sauvages en cuisine »

par Daniel Zenner. Préparation et dégustations de mets à base de plantes sauvages.

Inscription obligatoire (places limitées) au 06 42 68 77 24 ou laurent.mergnac@sdea.fr

■ Construction de gîtes à insectes

par les Ateliers de la Terre

Samedi 23 avril à Truchtersheim

14h - Parc écopédagogique.

■ Compostage et jardinage naturel

par Les Ateliers de la Terre.

Sur inscription au 03.88.69.76.29 ou sur nosdéchets@kochersberg.fr

Samedi 23 avril à Stutzheim-Offenheim

Samedi 30 avril à Berstett - 9h30.

■ Balade « Souffel vivante »

par Jean-Claude Rodriguez, président de la Maison de la Nature Bruche Piémont, avec la Commune et la Bibliothèque de Quatzenheim Réseau Kolibris. Une sortie pour découvrir une rivière menacée et comprendre les écosystèmes aquatiques.

Inscription à president@mnbruchepiemont.org

Samedi 30 avril à Quatzenheim

14h - Salle des fêtes.

LA LETTRE DE L'EAU

n°9 Avril 2016

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 : Franck Hufschmitt

Conception - rédaction : Laurent Mergnac, Photos

- illustrations : Eric Charton, Missions eau, affiche

SAP : conception Polographiste.com et A. gessat,

photo C. Creutz

Impression : OTT Imprimeur

Tirage : 10050

N° ISSN : 2273-6573



MISSION EAU
zones pilotes