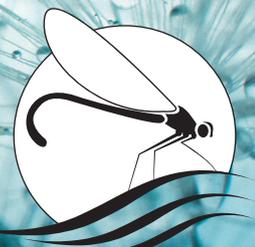


# LA LETTRE DE L'EAU

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



MISSION EAU  
zones pilotes

## SOMMAIRE

**p.1** Actualités  
Recette pour désherber utilement

**p.2** Conseil 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 :

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

[www.mission-eau-alsace.org](http://www.mission-eau-alsace.org)



Rejoignez-nous sur Facebook  
"Mission Eau Zones Pilotes"



## ACTUALITÉS

**OCTOBRE**  
**DIMANCHE 11**

### PROTECTION DE L'EAU Drusenheim, le Gabion

Dans le cadre de l'exposition de Fruits et Légumes organisée par l'association des amis des jardins de Drusenheim, venez **découvrir le cycle de l'eau et les moyens de protéger la qualité de nos rivières et de notre nappe phréatique**. Un quizz «Protection de l'eau et jardinage naturel» vous sera distribué à l'entrée du Gabion, des lots sur cette thématique sont à gagner !

**RÈGLEMENTATION**  
**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<sup>er</sup> janvier 2017**. Ils seraient alors sous clef, accessibles après un conseil personnalisé, prodigué par un personnel formé. Dans un 2<sup>nd</sup> 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 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 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.

Jean-Luc ECKART  
Président de la Mission eau  
Conseiller Territorial du SDEA

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

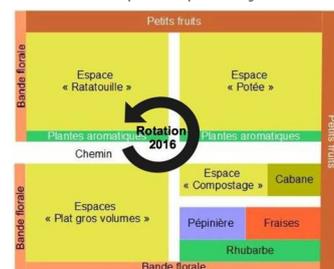
L'espace « Potée » garde ses légumes en pleine terre jusqu'au début de décembre. Pour faciliter leur arrachage en hiver, le jardinier les mettra en jauge ou en silo pour libérer l'espace. **Un paillis de déchets verts** (tontes de pelouses sur 1 cm ou broyat de branches puis feuilles mortes) est déposé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



# RETOUR D'EXPÉRIENCES

## JARDINAGE NATUREL ET PRÉPARATIONS À BASE DE PLANTES



Au fond (bocaux haut): achillée mille-feuille, sauge et agastache.  
1er plan : calendula (jaune) et tanaïs



### 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 lequel 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 ...



### ■ 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 confectionnées 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'ÉCO-PÂTURAGE

## 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 !

## 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](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 débroussaillouses. 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](http://www.alternature.fr)).

## LA LETTRE DE L'EAU

n°25 Septembre 2015

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](http://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 : Valérie Koch  
Conception - rédaction : Missions Eau, D. Zenner, E. Charton  
Photos - illustrations : Missions eau, E. Charton, D. Zenner, Alternature  
Impression : OTT imprimeur - Wasselonne  
Tirage : 21 180 exemplaires  
N° ISSN : 2270-1613

