



MULHOUSE
Jean Rottner retire ses délégations à Lara Million

Photo L'Alsace/Hervé Kielwasser

Page 21



ELECTROPOLIS
Les expériences électriques du siècle des Lumières

Photo L'Alsace/Darek Szuster

Page 23



KINGERSHEIM
Sportifs refusés, classes surchargées, collège mobilisé

Photo L'Alsace/Vincent Voegtlin

Page 25

CONSOMMATION

Un marché qui sent bon la terre

En organisant ce dimanche à Mulhouse son premier marché « bon, propre et juste », le Schnackala, l'antenne haut-rhinoise du mouvement international Slow Food, poursuit sa mission d'encourager les consommateurs à prendre conscience de l'importance de leurs choix alimentaires et des impacts de ces derniers sur l'homme et l'environnement.

Céline Bechler

Il y a les troc food (échanges de produits locaux faits maison), la fête de la Terre mère chaque année au marché de Mulhouse, les ateliers culinaires, les visites d'exploitations, le soutien financier de producteurs, etc. Désormais, dans le panier de saison du Schnackala - l'antenne haut-rhinoise du mouvement international Slow Food, qui réunit 80 défenseurs d'une agriculture et d'une alimentation saines et respectueuses de l'homme et de la planète - il faudra compter sur un marché de producteurs « bon, propre et juste ».

Inspiré des marchés de la Terre Slow Food, le premier sera organisé le dimanche 25 juin au centre socioculturel Bel-Air, à Mulhouse. « L'idée d'organiser un marché à Mulhouse vient de Christian Marrocco, le maraîcher de Saint-Bernard pour lequel nous avons lancé un financement participatif à l'automne et qui, depuis, est devenu vice-président de l'association. Il se rend régulièrement en Italie pour s'occuper d'une oliveraie et là-bas, des marchés de la Terre, avec de petits producteurs locaux et des produits de saison, il y en a tous les week-ends, illustre Héloïse Erhard, la secrétaire du Schnackala. Nous avons donc lancé un appel à

nos membres, puis recherché d'autres producteurs. L'objectif est de mettre en valeur leur travail, de permettre aux consommateurs de les rencontrer et aux producteurs de défendre leurs modèles de production. »

« Une production de type agriculture paysanne »

Restait à trouver un lieu. Là encore, c'est Christian Marrocco qui a suggéré le centre socioculturel Bel-Air. L'idée a aussitôt séduit le président Angelo Parasmo, le directeur Paul-André Simon et la responsable du cinéma, Stéphanie Pain. « Ça tombe bien, c'est un quartier où il n'existe pas de marché hebdomadaire », souligne Héloïse Erhard. Le marché Slow Food s'installera à l'extérieur, là où se déroule le festival Plein air au Bel-Air au mois d'août. Quatorze producteurs, dont quatre membres du Schnackala (Christian Marrocco, Nicolas De Ruffray, Jean Baltenweck et Maxime Barmès), ont répondu à l'appel (lire la liste ci-dessous) de cette première édition. « Nous avons choisi de privilégier une production de type agriculture paysanne, des producteurs dont on connaît la qualité des produits, le respect de la terre et le souci de préserver la biodiversité.



Les militants du Schnackala - Slow Food 68, parmi lesquels le président Nicolas Senn et la secrétaire Héloïse Erhard (au milieu au second plan), défendent une nouvelle fois les savoir-faire et produits du terroir. Archives L'Alsace/Darek Szuster

« Nous avons la certitude que leurs denrées vont être bonnes au goût, belles et produites dans des conditions respectueuses et proposées à un prix juste, c'est-à-dire qui permette au producteur de se rémunérer dignement », poursuit la secrétaire. Le marché Slow Food sera complété par plusieurs animations, à com-

mencer par la projection du film *Noma au Japon* : (ré)inventer le meilleur restaurant du monde. Un documentaire sur le chef danois du Noma, René Redzepi, qui décide de créer un restaurant éphémère à Tokyo et envoie une brigade à la découverte d'une culture culinaire afin de réinventer des saveurs. « On décou-

vre tout le processus avant l'ouverture : les moments de joie, de doute, de découragement, de stress, de réussite, complète Héloïse Erhard. Ce film, c'est un choix audacieux car on est loin de l'agriculture paysanne et du restaurant de quartier, mais intéressant car le film pose aussi un regard critique sur la haute gastronomie et

qui révèle des contradictions entre l'éthique de départ et l'aventure qui la fait dévier, mais c'est ce genre d'expérience qui fait aussi avancer la gastronomie », estime-t-elle.

« Redonner la conscience du cycle de la vie »

À la sortie du film, ceux qui auront réservé (lire ci-dessous) pourront apprécier l'assiette végétarienne concoctée sur place par la chef Martine Billat (Ex-Tête de chou). Pour sensibiliser les citoyens à l'écogastronomie et à l'alterconsommation, les membres du Schnackala animeront des ateliers sensoriels et proposeront aux enfants de planter des graines. « Ça a l'air de rien, mais c'est émouvant de voir qu'à partir d'une toute petite graine, on peut obtenir un légume », souligne la jeune femme. C'est important de redonner la conscience du cycle de la vie, de savoir que ce qu'on trouve dans nos assiettes, ça a pris du temps, du travail, de la main-d'œuvre et du savoir-faire », conclut-elle.

YALLER Marché des producteurs Slow Food, dimanche 25 juin au centre socioculturel Bel-Air, 31, rue Fénélon à Mulhouse. Accès libre et gratuit. Détails sur slowfood68.fr

14

Le chiffre

Pour cette première édition, Slow Food a réuni 14 producteurs locaux, dont voici la liste. Un stand Slow Food complètera le marché avec les produits « sentinelles » défendus par l'association (maïs, petit épeautre, lentilles blondes).

Légumes : Christian Marrocco, Fan de carottes (Saint-Bernard) ; **tisanes, sirops, plants d'aromatiques** : Brice Hertha, Les Jardins de Beltaine (Breitenbach) ; **pain d'épices, nougat, feuilleté chèvre-miel** : Nicolas De Ruffray (Ostheim) ; **fromages de chèvre** : Gauthier Husson, Ferme Husson (Wisembach) ; **bières** : Gilles Zwingelstein, G'sundgo (Eschentzwiller) ; **escargots** : Michèle Heintzmann, L'Escargot de Wesseling ; **jus de fruits, vin** : Jean Baltenweck, Domaine Clé de Sol et Verger d'Eden (Ribeauvillé) ; **vins** : Maxime Barmès, Vignoble Barmès-Buecher (Wettolsheim) ; **produits à base de plantes sauvages** : Véronique Thévenot, Douceurs sauvages (Didenheim) ; **cafés** : Claude Lagarde, Torréfaction Lagarde (Guebwiller) ; **pains, brioches, fromages vache et chèvre** : Anne Wagner, La boutique du Luppachhof (Bouxwiller) ; **viande bovine** : Violette Botter, Ferme de la Bouille (Sainte-Croix-aux-Mines) ; **glaces et sorbets** : Bruno Didierjean, La Ferme Clarisse (Sigolsheim) ; **fraises, framboises et crêpes** : Geneviève Sutter, La Framboisière (Horbourg-Wihr).



Au programme, la projection du documentaire « Noma au Japon ». L'histoire du chef René Redzepi qui décide de fermer son restaurant de Copenhague, le Noma, alors que celui-ci vient de recevoir pour la 4^e fois le titre de meilleur restaurant du monde, et ce afin d'ouvrir une résidence de deux mois à Tokyo, au Japon. Lui et sa brigade ont six semaines pour créer de toutes pièces un menu unique et novateur de 14 plats en harmonie avec la culture japonaise, avec des produits et des saveurs qu'ils ne connaissent pas. DR

Des animations et des invités

• **De 10 h à 15 h** : marché de producteurs locaux (lire la liste ci-dessus).
• **À 11 h** : projection du film documentaire *Noma au Japon* : (ré)inventer le meilleur restaurant du monde, de Maurice Dekkers (durée 1 h 33). Tarif : 5 €.
• **De 12 h 30 à 13 h 30** : restauration slow, locale et de saison. Nombre d'assiettes limité, réservation conseillée au 06.74.43.95.24. Tarifs : adulte 10 €, enfant 6 € (steak au grill en supplément). Crêpes sucrées et glaces artisanales pourront compléter le menu. Buvette sur place. L'animation musicale sera assurée par la Sourde oreille, un duo de chanson engagée composé de Claire et Julien.

• Tout au long de la journée, des **ateliers du goût** seront animés pour les adultes et les enfants. Les membres de Slow Food proposeront quelques exercices simples d'analyse sensorielle. Les enfants pourront aussi planter des graines.
• Le marché Slow Food accueille également **quatre associations amies** : Fanes de graines (cuisine bio végétarienne) ; la lactofermentation des légumes avec Remi Zettel qui animera un atelier découverte ; le collectif Sud Alsace Transition pour l'organisation du festival Alternatiba le dimanche 2 juillet au parc Salvator et l'épicerie participative de Mulhouse, récemment baptisée « Panier du Mehlala ».

URBES
Auberge - Gîte du Gustiberg
organise sa **fête montagnarde**
le dimanche 25 juin à midi

Menu
Terrine - Crudité
Cochon à la broche / Roigabrageldi / Salade verte
Vacherin glacé

Hébergement possible
www.gustiberg.fr | 03 89 82 75 25

Air conditionné
Système de navigation
Jantes alliage
Audio Ford SYNC avec Bluetooth®
et commandes vocales

FORD FIESTA EDITION
139€ /MOIS⁽¹⁾

LOA 48 MOIS
1^{er} loyer de 1 390 € puis 47 loyers de 139 €
Coût total si achat : 12 916,98 €
SANS CONDITION DE REPRISE

UN CRÉDIT VOUS ENGAGE ET DOIT ÊTRE REMBOURSÉ. VÉRIFIEZ VOS CAPACITÉS DE REMBOURSEMENT AVANT DE VOUS ENGAGER.

(1) Location avec option d'achat 48 mois d'une Fiesta Edition 3 portes EcoBoost 100 ch Type 08-16, Prix maximum au 01/04/17 : 16 240 €. Prix remise : 12 180 € incluant l'option Audio Ford SYNC avec navigation, Kilométrage 10 000 km/an, 1^{er} loyer de 1 390 €, suivi de 47 loyers de 139,14 €. Option d'achat : 5034 €. Coût total si achat : 12 916,98 €. Assurances facultatives. Déces-incapacité des 979 € mis en sus du loyer. Coût total de l'assurance : 465 €. Bénéficiaire légal de rétractation. Si acceptation par Ford Crédit, 34 rue de la Croix de Fer, CS 90036, 70174, St-Germain-en-Laye cedex, RCS Versailles 392 515 776, intermédiaire inscrit à l'ORIAS, N° 07 009 071, Produit « Assurance Emprunteur » assuré par les succursales françaises de FACI, SIREN 479 311 972 (RCS Nanterre), et FACI, SIREN 479 428 039 (RCS Nanterre), Groupe AXA, Terrasse B, 51 rue des 3 Fontaines, 92000 Nanterre. Offre non cumulable réservée aux particuliers pour toute commande de cette Fiesta neuve et sur stock, du 01/06/17 au 30/06/17, dans le réseau Ford participant. Modèle présenté : Fiesta Edition 5 portes 1.0 EcoBoost S&C 100 ch avec peinture métallisée Bleu Impati et Pack Audio 5 MUV au prix déduit de la remise de 13 289 €, option d'achat de 5 389 €, coût total si achat : 14 498,08 €, 1^{er} loyer de 1 390 €, 47 loyers de 164,24 €/mois.

Consommation mixte (l/100 km) : 4,3. Rejets de CO₂ (g/km) : 99 (données homologuées conformément à la Directive 80/1268/EEC amendée).

ILLZACH ST LOUIS
8 rue d'Anney 68110 Illzach
156 rue de Mulhouse 68300 St-Louis

03 89 31 09 60
03 89 89 84 60

EA
ECLIPSE MOTORS
eclipse-autos.fr/ford