

Kingersheim Après le potager-école, les Sheds lancent leur marché bio

L'association des Sheds vient de lancer un marché bio, qui se tient tous les mercredis soir, sur le même principe que les Amap. Rencontre avec trois producteurs.

Les légumes d'Éric et Caroline Mercier

« On a repris l'exploitation de mes beaux-parents il y a quatre ans, explique Éric Mercier, 33 ans. On a une activité de maraîchage sur 8 ha, on cultive une soixantaine de légumes différents au cours de l'année, et notamment des légumes dits anciens ou oubliés... On est aussi producteurs d'endives et d'asperges bio. » Les Mercier produisent également de l'huile de tournesol bio et de la farine d'épeautre.

Mercredi dernier, le couple proposait, dans un panier classique pour quatre personnes (18 €) : 1 kg de pommes de terre nouvelles, un beau chou frisé, 1 kg de courgettes, 750 g de haricots verts, trois variétés différentes de tomates (rose de Berne, cœur de bœuf, tomates olives), une salade batavia, un bouquet de basilic. Les familles nombreuses ont la possibilité de prendre un grand panier (30 €) qui double pratiquement toutes les quantités.

Depuis toujours, Éric Mercier a été partisan de la culture bio. Il est originaire de l'Aube et s'est installé en Alsace il y a dix ans. Il a fait la connaissance de sa future épouse lors d'un salon bio à Colmar. Tous deux ont cherché à convaincre leurs parents respectifs, eux aussi agriculteurs, du bien-fondé d'une agriculture sans pesticides. « Dans ma famille, on a toujours mangé notre jardin où on cultivait naturellement. Pourquoi ne pas produire pour les autres ? »

Si ce n'est pas forcément ce qu'on apprend au lycée agricole, pour Éric et Caroline Mercier, le bio était une évidence. Question de plaisir de manger des produits sains et question d'éthique : laisser à nos enfants une terre un peu mieux préservée.

Pour Hélène, cliente nouvelle adhérente des Sheds, c'est un choix de vie. « Un choix qui me coûte, convient-elle, mais un engagement



Éric Mercier cultive durant l'année une soixantaine de légumes différents et proposait déjà, la semaine dernière, trois variétés de tomates.

humain... Nos vies sont menacées de toutes parts... »

À Holtzwihr, il y a trois producteurs bio. « En quatre ans, on a créé dix emplois et à nous trois, on est quasiment les plus gros employeurs. » Preuve que la carte du développement durable est aussi économiquement viable.

■ CONTACTER Éric et Caroline Mercier, à Holtzwihr, près de Colmar, 03.89.86.13.91 ; ec-mercier@laposte.net

Les produits laitiers de Claude Maire

Claude Maire est associé à Ludovic Le Bars et fabrique des produits laitiers depuis 1985. Il gère

la ferme du Pré du bois à Orbey. « J'ai repris la ferme de mes grands-parents au milieu des années quatre-vingt. Mon père, lui, avait fait le choix de travailler dans une usine d'affinage de la vallée. À l'époque, c'était l'exode rural, les jeunes cherchaient plutôt à faire autre chose que leurs parents... » Claude Maire, lui, est plutôt influencé par Mai 68 et le mouvement du retour à la terre. Dès son installation, il opte pour la vente directe de ses produits, évitant au maximum les intermédiaires.

Il possède un troupeau d'une trentaine de vaches qui paissent sur les hauteurs de la vallée d'Orbey, dans un espace de quelque



Claude Maire a fait plusieurs métiers avant de décider de reprendre la ferme de son grand-père à Orbey, en 1985. C'est un militant actif de la Confédération paysanne.

70 ha entre les Basses-Hutttes et Hautes-Hutttes. « J'ai aussi huit cochons et je fais un peu de saucisson en janvier... Mais ma spécialité, ce sont les produits laitiers, yaourts, fromage blanc, munster, barg-kass... »

Au marché bio des Sheds, il propose plusieurs sortes de yaourts et fromages blancs, (nature, myrtille, poire, châtaigne, framboise...), des petits fromages frais de vache, etc. Il est passé entièrement à la production bio en 2000. « Avant, on y était presque », explique-t-il.

Claude Maire viendra tous les mercredis aux Sheds à Kingersheim, pour écouler une partie de sa production de produits frais. « Je pense que c'est un très bon projet ici ; je suis venu à 6 pieds sur Terre est j'ai trouvé la démarche vraiment intéressante. »

Il fait d'autres marchés dans la région, vend ses produits dans quelques magasins bio de Strasbourg et Colmar. Pour les Sheds, il a imaginé un système de points. « On ne peut pas imposer un parfum de yaourt à un client, il doit pouvoir choisir... »

Exemple de prix : la valeur du point est de 30 centimes d'euro. Un pot de 500 g de yaourt aux fruits vaut 11 points (3,30 €) et de yaourt nature 8 points (2,40 €) ; un litre de lait cru vaut 4 points (1,20 €) ; un fromage frais 125 g vaut 5 points (1,50 €).

■ CONTACTER Ferme du Pré du bois à Orbey, 03.89.71.22.11 ; maire.claude@gmail.com

Les pains d'Hazaël Bonhert et Cécile Muninger

Hazaël Bonhert et Cécile Muninger ont ouvert la boulangerie bio « Cezamie » l'année dernière à Widenolsen, près de Neuf-Brisach. Ils ne viennent pas de la boulangerie, mais ont décidé de s'y lancer par vocation. « J'ai travaillé dans le monde culturel. J'étais musicien et je le suis toujours. Mais j'en avais un peu assez de dépendre toujours des subventions. J'avais envie d'un peu plus d'autonomie. Généralement, les musiciens aiment bien faire de la bonne cuisine... J'aime la gastronomie... et la chaleur ! D'où l'idée d'apprendre à faire le pain ! » explique Hazaël Bonhert.

Après avoir passé son CAP et commencé dans une boulangerie de Pfaffstätt, il ouvre sa propre boutique à l'automne 2009. « On fabrique du pain au levain avec de la farine de blé, d'épeautre... On fait trois cuissons et 500 pains par semaine. Nos pains se conservent très bien, de trois jours à une semaine. On utilise exclusivement de la farine bio, produite localement », précise le boulanger-musicien.

La boulangerie de Widenolsen est ouverte trois jours par semaine (mardi, vendredi, samedi de 16 h à 19 h). Les autres jours, le couple écoule sa production dans différentes Amap (associations pour le maintien de l'agriculture paysanne), le mercredi au marché bio des Sheds, le samedi au marché du Canal couvert de Mul-



Nature ou au sésame ? Les pains d'Hazaël Bonhert et Cécile Muninger se gardent plusieurs jours.

house (dans l'allée des petits producteurs).

À titre indicatif, au marché bio des Sheds, le pain classique vaut 6 €, celui à la farine d'épeautre et au sésame 6,50 €.

■ CONTACTER Boulangerie Cezamie, 47 rue Principale à Widenolsen, 03.89.49.84.87 ; bonherthazael@hotmail.com

Texte : Frédérique Meichler Photos : Jean-Paul Domb

S'abonner...

Le marché bio des Sheds a lieu tous les mercredis de 17 h 30 à 19 h, dans les nouveaux locaux des Sheds (ex magasin Stop-Vidéo, 2a rue d'Ilzsch) à Kingersheim.

Comme l'opération vient à peine de démarrer, le système est encore « en rodage » et les familles peuvent se présenter pour découvrir le fonctionnement du marché. Sur le même principe que les Amap, les clients s'engagent à acheter régulièrement les marchandises proposées par les producteurs, par le biais d'un système d'abonnement.

Mercredi dernier, il y avait trois producteurs mais la liste pourra encore grandir. Une exigence : « Ici, les produits sont exclusivement bio » (ce n'est pas le cas de toutes les Amap). Les producteurs précisent aussi la provenance de ce qu'ils présentent aux clients. Les clients s'engagent sur une longue période mais peuvent choisir leurs semaines, pour éviter par exemple de devoir chercher un panier alors qu'ils sont en vacances. Autre proposition judicieuse : pour les légumes, il y a un espace « échange » où on peut par exemple, troquer son chou frisé (si vraiment on n'aime pas ça) contre 1 kg de pommes de terre nouvelles...

Le marché bio des Sheds, après la manifestation 6 pieds sur Terre et le développement d'un potager-école naturel derrière le Créa (animé par Marc Kauffmann tous les mercredis matin), est la 3^e initiative de l'association présidée par Dominique Collin.

Actuellement, le marché bio compte déjà plus d'une soixantaine d'abonnés. « On peut encore accueillir du monde ! », indique le président, ravi de constater que le public est au rendez-vous.

À terme, l'association veut installer également dans les sheds désaffectés de Tival un café-théâtre écologique.

■ SE RENSEIGNER Association Les Sheds, 5, rue du Pinson, 68200 Mulhouse, 03.09.53.32.45.38 ; www.les-sheds.com

Les Magasins U d'Alsace soutiennent le TOUR ALSACE

HYPER U SUPER U MARCHÉ U U express