

Nature Toutes les astuces pour valoriser les vergers sundgauviens (2/2)

Si les collectivités agissent pour la préservation des vergers, les particuliers ont aussi les moyens de les valoriser. Lieu apprécié par la faune, les vergers regorgent de

trésors cachés, à l'instar de la chouette chevêche, espèce protégée et menacée.

LIRE

La première partie de notre dossier consacré aux vergers est parue dans notre édition d'hier jeudi 22 mai, intitulé : « Patrimoine historique, paysager et écologique, nos vergers sont en danger. »

Côté cuisine, les idées ne manquent pas.

La chouette chevêche Un trésor de nos vergers

La chouette chevêche, espèce protégée, est aujourd'hui menacée en raison de la disparition des vergers. Elle est pourtant très utile. Des campagnols aux insectes indésirables, la chouette chevêche rend bien des services.

« Il y a une situation alarmante de la chouette chevêche en Alsace, déplore Marc Wioland, bénévole à la Ligue de protection des oiseaux (LPO). En 1993, on dénombrait environ 50 sites où la chouette chevêche était implantée. En 2003,

on est arrivé à huit sites. » Un constat inquiétant qui s'explique par la disparition progressive des vergers.

Espèce inféodée aux vieux vergers, la chouette chevêche se niche dans les cavités naturelles des arbres. Trop souvent, les propriétaires se débarrassent de leurs arbres en fin de vie.

Un prédateur redoutable

Certes, ils ne sont plus productifs mais « ils sont encore vivants et utiles pour la chouette et de nombreux insectes », note Marc Wioland. Si les vieux arbres sont en

core utiles, la chouette chevêche peut rendre également bien des services aux propriétaires de vergers.

Elle est un des prédateurs les sûrs contre les campagnols qui détruisent les racines des arbres et contre le doryphore qui s'en prend aux fleurs de la pomme de terre. Ce rapace ne fait qu'une bouchée des belettes et autres insectes indésirables.

Pour maintenir cette population, l'Association trinationale de la protection de la chouette chevêche a été créée en 2002. Composée de la LPO, du Conservatoire des sites alsaciens (CSA), de la Société suisse

de protection des oiseaux (SVS) et de la Société allemande de la protection de la nature (Nabu), elle finance, grâce au programme européen Interreg, plusieurs actions dont la pose de nichoirs.

Des nichoirs qui permettent de protéger les jeunes contre les attaques des fouines. « Grâce aux nichoirs, on a pu faire stagner la diminution de l'espèce.

En 2002, il y avait 13 couples en cavités naturelles dans le Haut-Rhin.

Aujourd'hui, on compte environ une cinquantaine qui vive dans les nichoirs et les cavités naturelles », se félicite Marc Wioland.

Le CSA et son parcours du combattant pour sauver les vergers

Les actions de la LPO en faveur de la chouette chevêche ne servent que si les vergers ne disparaissent pas. Pour sauver cette espèce, encore faut-il sauver les vergers.

Pour ce faire, la LPO et l'association trinationale ont fait appel au Conservatoire des sites alsaciens (CSA), qui milite pour la mise en place de biotopes et de zones humides qui favorisent la biodiversité. « Le verger participe à cette biodiversité », explique René Geymann, membre de la LPO et du CSA. Si la LPO a fait appel au CSA, c'est surtout parce que c'est le seul organisme qui peut louer ou acheter des terrains agricoles en dehors d'un agriculteur. Afin de monter un projet de verger. « La Safer, qui s'occupe des transactions de terrains agricoles, vend dans la majorité des cas les terrains à des agriculteurs », déplore René Geymann. Autre difficulté que doit surmonter le CSA : « La loi de fermage qui empêche les propriétaires de reprendre leurs terrains loués à des agriculteurs ».

Un vrai parcours du combattant pour réussir à louer des parcelles et monter un projet



René Geymann, membre du CSA. M.B.

de verger. Exemple éloquent à Leymen où deux propriétaires ont voulu vendre leurs vergers à une association de protection de la nature : « Le CSA s'est porté acheteur. Mais la Safer a envoyé un courrier stipulant qu'elle avait le droit de préempter ce terrain pour le proposer à un agriculteur », explique René Geymann. Résultat : par crainte de perdre cette parcelle, le CSA a fait un bail de location sur 99 ans ! Conclusion : « Il est plus simple de proposer un contrat de location à un propriétaire plutôt que d'acheter une parcelle ». À Leymen, cette solution est un succès puisqu'un projet de verger est en place avec plantation d'arbres fruitiers et mise en place de nichoirs.



La chouette chevêche, un prédateur utile pour se débarrasser des campagnols. M.B.



Depuis 2002, la LPO a posé 450 nichoirs. M.B.

Côté cuisine Toute la richesse de nos vergers dans nos assiettes

François Kempf, président de la Fédération des producteurs de fruits du Haut-Rhin, dispose d'un verger de 33 ares dans sa commune de Bendorf. Des confitures à la bonne goutte, François Kempf ne manque jamais d'idées lorsqu'il s'agit de valoriser ses récoltes.

500 à 600 litres de jus de pomme par an, confitures, tartes, vinaigre de pomme, eau de vie à la cerise, à la quetsche, à la framboise ou aux coings, François Kempf sait comment valoriser ses fruits. « Il faut prendre le temps ». C'est tout. Dans son verger de 33 ares, François Kempf a planté plus d'une centaine d'arbres fruitiers hautes-tiges et basses-tiges en 1996. Il y en a pour tous les goûts : pommes d'Alsace, poires des États-Unis ou d'Australie, la William's d'Angleterre ou la Doyenné du comice

d'Angers — la meilleure poire selon François Kempf — des cerises, des prunes. Autant de variétés qui font saliver les papilles. Et qui permettent de régaler toute la famille sans oublier les amis.

Cours de pomologie

À 67 ans, François Kempf ne loupe jamais une occasion de faire partager son savoir-faire et sa passion pour les vergers. Notamment auprès du jeune public.

Chaque année, il montre aux enfants de la communauté de communes de Ferrette ce qu'on peut faire avec des pommes. Une fois que les élèves les ont ramassées sous les arbres, François Kempf, qui donne également des cours de pomologie, leur fait une petite démonstration de pressage de pommes. En 2007, 22 écoles ont participé à cette animation. Et plus 3 600 litres de jus de pommes ont été réalisés.

La Fédération des producteurs de fruits du Haut-Rhin, présidée par

François Kempf, regroupe les 46 sociétés d'arboriculteurs du département. Ce qui représente un total de 3 200 membres.

Six sociétés d'arboricultures sont présentes dans l'arrondissement d'Altkirch. En tout, plus de 450 animations diverses — de la taille des arbres aux greffages en passant par des stages de distillation — ont été réalisées l'an dernier par la Fédération départementale.

Jamais en manque d'idées quand il s'agit du verger, François Kempf participe également au renouvellement d'un guide de protection du verger familial édité par la Fédération des producteurs de fruits du Haut-Rhin et celle du Bas-Rhin. Prochain guide déjà en préparation : la protection des arbres et cultures biologiques.

À ses heures perdues, François Kempf prend même le temps d'écrire des poèmes. Toujours sur le thème du verger, bien sûr.

M.B.



Président de la Fédération des producteurs de fruits du Haut-Rhin, François Kempf distille, réalise ses confitures et son propre jus de pomme. Photo M.B.

Bouilleurs de cru Les vergers, un réservoir à bonne goutte

Bénévole à l'Association des arboriculteurs et bouilleurs de cru du Haut-Sundgau, Daniel Haesinger distille régulièrement à la station de Muespach-le-Haut.

Bien souvent, les propriétaires de vergers ne savent plus quoi faire pour écouler leurs récoltes. Et ne pas gaspiller. La distillation reste un moyen efficace de valoriser ses fruits. D'autant plus qu'elle nécessite de grosses quantités de fruits.

Seuls les propriétaires de vergers ont le droit de distiller. Les bouilleurs de cru peuvent distiller 365 jours sur 365 grâce au droit local. Et bénéficient encore de quelques privilèges. « Sur les 10 premiers litres d'alcool pur, on paie 50 % de taxes, environ 7,25€ le litre d'alcool pur, puis 14,50€ pour les litres suivants », explique

Daniel Haesinger auteur du Guide pratique pour une distillation traditionnelle ou moderne.

Ce matin-là, à Muespach-le-Haut, une cliente vient pour produire son propre schnaps. Pour ce faire, elle a dû remplir une déclaration à la douane stipulant la référence cadastrale de ses vergers et les matières premières à distiller. Sur chaque litre d'alcool distillé, elle paiera 7€ à l'association. Comme elle, plus de 1700 personnes ont distillé dans tout le Sundgau depuis le mois de septembre.

À Muespach-le-Haut, l'alambic n'est jamais au chômage et permet aux propriétaires de distiller leur surplus. « Il suffit d'avoir quelques arbres et 50 litres de moût pour distiller », note Daniel Haesinger avant d'ajouter que « les carnets de rendez-vous sont pleins jusqu'au mois d'août. » Un succès qui s'explique par la vétusté de certains alambics : « Dans d'autres villages, les alambics sont mal entretenus ou en fin de vie ».

Pour faire de la bonne goutte, encore faut-il que les vergers soient bien entretenus. « L'essentiel est d'avoir des fruits de qualité, avec un taux de sucre correct », assure Daniel Haesinger. Constatant que les clients ne venaient pas toujours avec une bonne matière première, l'association des bouilleurs de cru a mis en place des cours de distillation. Des cours qui ont permis d'inciter les clients à mieux entretenir leurs arbres fruitiers et à les tailler régulièrement.

Si la distillation permet de valoriser les vergers, elle reste toutefois un moyen limité. En cause : les règles strictes de la distillation. « On ne peut pas acheter de fruits pour distiller, ni vendre d'alcool », souligne Daniel Haesinger. L'alcool doit servir uniquement à sa propre consommation. Nul besoin alors d'en produire énormément. « Dix litres d'alcool pur, ça suffit largement, précise Daniel Haesinger. Cela représente vingt litres à consommer. » De quoi déjà être rassasié pour toute l'année.

À Chavannes

À Chavannes-sur-l'Étang, depuis 1997, la commune n'a pas attendu le Gerplan pour se lancer dans une politique de reconstitution d'une ceinture verte autour du village.

Plusieurs vergers et/ou allées fruitières ont été ainsi créés : verger communal de 80 ares (près d'une centaine de variétés) à la Porte d'Alsace, micro verger à l'aire d'accueil de la Porte d'Alsace, allées fruitières à l'école, autour du plateau sportif, le long du cimetière et en bordure de chemin.

Pour l'entretien (taille), la commune bénéficie du concours de l'association d'arboriculture de la Porte d'Alsace de Dannemarie. Et les vergers sont ouverts au public (pour la récolte aussi).



Pour Daniel Haesinger, « produire dix litres d'alcool pur suffit largement pour sa propre consommation. Cela représente vingt litres à consommer ». M.B.



À la station de distillation de Muespach-le-Haut, le carnet de rendez-vous est plein jusqu'au mois d'août. M.B.