

SCHOPPERTEN Animation

Un élevage bio à la ferme

C'est avec le sourire et une grande cordialité que Charles Durant et son épouse Lauriane ont accueilli une vingtaine de visiteurs en ce dimanche matin à la ferme du Vieux poirier, à Schopperten.

Jambon fumé, charcuterie à l'ancienne... Les visiteurs étaient nombreux pour découvrir les produits de la ferme du Vieux poirier. Chloé et Nathalie, animatrices de la Grange aux Paysages et de l'office du tourisme, ont procédé aux formalités d'accueil. Parmi eux, il y avait même des Mosellans.

« Ici, nous n'avons pas l'intention d'agrandir, d'étendre notre élevage, mais tout simplement de valoriser les produits de la ferme vendus sur place ou en ligne. Nous travaillons avec nos parents qui sont sur deux fermes en Meurthe-et-Moselle. Ils font du bœuf et du veau. Nous, du porc et de la volaille. La vente directe, les marchés nous font connaître », explique Charles.



Charles explique le fonctionnement de son élevage. PHOTOS DNA

La réussite de l'élevage repose sur l'origine biologique de l'alimentation

À la porcherie, une centaine de porcs sont répartis dans des box. Cet élevage biologique privilégie les races pouvant

s'adapter le mieux possible à leur environnement. Ils ont accès à l'extérieur, en plein air. La réussite de l'élevage repose sur l'origine biologique de l'alimentation, sur le bien-être de l'animal et sur son espace de vie.

« Autrefois, l'animal était conçu pour sa capacité à recycler

tout type de déchets. Il est depuis élevé avec des matières premières bios, granulés, végétaux. Nous sommes en lien avec un maraîcher tout proche. » Les explications de Charles sur la façon de faire sont probantes.

En intérieur, le porc doit disposer de 6 m² et en extérieur

10 m². « L'inconvénient pour le porc est qu'il cherche la chaleur en hiver et la fraîcheur en été, donc il se roule dans la vase », a plaisanté Charles.

L'essentiel de la volaille de la ferme est à « cou nu ». « Contrairement à la poule de Bresse, la cou nu a une crête droite et rigide », a précisé le couple, en



Chloé et Nathalie ont animé la séance de dégustation et de jeux.

observant quelques spécimens s'attardant au poulailler. Les 200 poules de la ferme du Vieux poirier sont élevées à deux fins. Premièrement pour sa chair pulpeuse, deuxièmement pour ses produits tels que les œufs. La nourriture des volailles est également composée de produits biologiques.

Le label ne veut pas de vaccination

Le fermier n'est jamais à l'abri de voir ses animaux atteints de maladies, car le label ne veut pas de vaccination. Ceci est vrai aussi bien pour la volaille que pour le porc. Il faut faire avec.

Malgré les contraintes, le bio correspond grandement à ce que le couple, installé depuis quelques années à Schopperten, voulait faire et à l'idée qu'il se fait de l'agriculture en général, en résonance avec son environnement.

En fin de visite, une dégustation de produits a été proposée par les animatrices de la Grange aux Paysages et du tourisme Chloé et Nathalie, qui ont préparé des œufs au plat et présenté des œufs de caille. Dans un jeu de puzzle, il fallait reconnaître les différentes parties de la chair du porc. ■

J-P.S.

BERG Animation

Tartines et fromage blanc



Elles ont le coup de main. PHOTO DNA

Le premier et le troisième dimanche du mois d'août sont ceux de la dégustation de tartines de fromage blanc au Kirchberg.

La messe dominicale du soir rassemble des Chrétiens de partout. Cette fois-ci, elle avait un caractère particulier. L'ancien curé de Graufthal, officiant comme doyen-recteur à Marmoutier, a célébré l'office assisté d'un abbé venu de Centre Afrique. Ce dernier a décrit la situation dans son pays, captant une attention très

soutenue de la part de son auditoire. Puis, les amateurs ont dégusté la tartine au fromage blanc, accompagnée de lardons et de ciboulette. Attablés dans la salle, des visiteurs étaient venus très tôt pour avoir leur place. Avec deux acolytes, Liesel, la présidente, a préparé les tartines, mettant à disposition du public une salle bien chauffée en ce jour un peu frisquet. Elle a fait remarquer, un peu triste, que le jour de la tarte flambée était programmé dimanche prochain 24 août.

L'ÉTAT CIVIL

HERBITZHEIM

Décès

Nous avons appris le décès de René Jamann, décédé à l'âge de 72 ans. Les obsèques auront lieu vendredi 22 août à 14 h 30 à l'église protestante de Herbitzheim.

HARSKIRCHEN

Décès

Nous avons appris le décès de Fernand Konanz, à l'âge de 83 ans. Les obsèques auront lieu vendredi 22 août à 14 h à l'église de Harskirchen.

SARRE-UNION Club vosgien

Escapade dans la vallée des éclusiers



Les participants ont passé une agréable journée. (-)

Une trentaine de marcheurs ont découvert la vallée des éclusiers.

SOUS UN BEAU SOLEIL, une trentaine de membres se sont

retrouvés pour découvrir la vallée des éclusiers en proche Moselle.

Le long de l'ancien canal

Les participants ont pu découvrir le tracé de l'ancien

canal de la Marne au Rhin avec ses 17 écluses désaffectées.

Depuis le tunnel d'Arzwiller, le groupe a suivi le tracé du nouveau canal jusqu'au plan incliné, malheureusement en

panne actuellement, mais dont chacun a bien compris l'intérêt.

La randonnée a pris fin à midi dans une auberge locale, dans une ambiance des plus conviviales. ■