

## FAITS DIVERS

accident de la route à puzieux

## Deux blessés dans une collision

Hier vers 11 h 30, un accident s'est produit sur la RD 955, à Puzieux. Au vu de l'état des deux véhicules en cause, c'est un miracle que l'on ne déplore que deux blessés, dont le pronostic vital n'est pas engagé. Une voiture Citroën Xsara circulait en direction de Delme. Dans le virage à l'entrée de Puzieux, la conductrice, seule à bord, a perdu le contrôle de son véhicule. La chaussée rendue glissante par la pluie pourrait en être la cause. L'automobile a effectué plusieurs tours sur elle-même. Si un premier véhicule qui la croisait à ce moment-là n'a pas été touché, il n'en a pas été de même pour une fourgonnette d'une entreprise de matériel agricole basée à Cheminot. La Xsara a percuté l'avant puis l'arrière de la camionnette avant de s'immobiliser sur le bas-côté droit de la chaussée, dans son sens de marche. Le conducteur de cette dernière, seul à bord, n'a pu éviter le choc ; il a été projeté dans le fossé opposé, également sur la droite de son sens de circulation.

Rapidement sur place, les sapeurs-pompiers de Delme ont sécurisé les lieux puis désincarcéré la conductrice de la Citroën avant de la conduire à l'hôpital de Mercy pour des examens de contrôle. Le conducteur de la fourgonnette a reçu des soins sur place et a pu regagner son domicile. Les gendarmes de la communauté de brigades de Château-Salins ont ouvert une enquête pour déterminer les causes exactes de l'accident. La circulation a été entièrement coupée dans les deux sens et déviée par le centre de Puzieux pour permettre aux secours de dégager les deux blessés et d'évacuer les carcasses. En début d'après-midi, le trafic a pu reprendre son cours sur la voie.



La conductrice a été désincarcérée avant d'être transportée à l'hôpital pour des examens. Photo RL

## CINÉMAS

## À Sarrebourg

Les huit salopards. — À 20 h.  
Le goût des merveilles. — À 17 h 45.  
Pension complète. — À 20 h 15.  
Le grand partage. — À 20 h 15.  
The Big Short : Le casse D. — À 17 h 30.  
Star Wars en 3D et en 2D. — À 19 h 45.  
Babysitting 2. — À 20 h 15.  
Le grand jeu. — À 17 h 45.  
Les suffragettes. — À 17 h 30.  
Ma mère et mon père. — À 17 h 45.  
Renseignements : CinéSar, 18 rue Division-Leclerc, 57400 Sarrebourg, tél. 03 87 07 07 61 ([www.cinesar-sarrebourg.fr](http://www.cinesar-sarrebourg.fr)).



Pension complète, un film de Florent Siri. PhotoDR

## À Phalsbourg

Mia Madre — À 20 h 30.  
Renseignements : Ciné Phals-

bourg, à la salle des fêtes, place de la Halle aux Grains à Phalsbourg. ([www.phalsbourg.fr](http://www.phalsbourg.fr))

## SANTÉ

## producteurs label ab



La ferme du vieux poirier a remporté le prix « Ferme d'avenir 2015 ». Photo Laurent MAMI

## Une ferme d'avenir

La ferme du vieux poirier (Schopperten) est une alternative alsacienne aux Amap et à la Ruche qui dit oui. Elle propose deux livraisons par mois à Sarrebourg et Phalsbourg, le samedi matin.

La commande se passe en amont via leur site (<http://www.ferme-vieux-poirier.fr/>). Tous leurs producteurs sont bio et locaux. On compte parmi eux des Mosellans comme la chèvrerie de Niederviller, la Ferme Bel Air, la Ferme de Ritterwald ou encore la Ferme du Geroldseck.

## Lauréat de la Grande Région

La ferme elle-même élève des porcs et des volailles. Elle a remporté le concours « Ferme d'avenir 2015 » de la Grande Région grâce à un projet devant être innovant, écologique, rentable, reproductible et créant du lien social.

Création de mares pour réguler le trop-plein d'eau de son terrain, qui serviront à l'élevage d'écrevisses à pattes rouges ; plantation de haies et à terme, constitution d'une forêt nourricière pour leurs élevages ; méthanisation de leurs déchets, sont quelques-uns des éléments leur ayant permis de remporter cette distinction.



Contrairement aux paniers de légumes, les produits bio transformés peuvent réserver de mauvaises surprises. Photo Philippe RIEDINGER

## Les mauvaises idées « AB »

Consommer des produits bio, c'est la promesse de manger sainement et de manière plus respectueuse de l'environnement. Le label « Agricolture Biologique » pourtant difficile à obtenir, ne dispense ni d'un peu de bon sens ni de regarder la composition des produits pour ne pas être abusé.

La profusion d'emballages gaspille des ressources qui ne produisent que des déchets, pas forcément recyclables ou biodégradables. Mieux vaut acheter son produit en vrac ou avec un packaging mieux étudié.

Autre mauvaise idée, l'huile de palme bio. Celle-ci est présente dans de nombreux produits bio transformés (pâte à tartiner, biscuits). Bio ou non, cette huile contient toujours des acides gras saturés néfastes pour la santé.

Elle est également un cauchemar écologique car même produite en agriculture biologique, elle est plantée sur des terres prises à la forêt, souvent après un déboisement par le feu (émission de gaz carbonique). Cette monoculture détruit en outre la biodiversité locale.

Du bio à éviter. Ravioles, bocaux de légumes, pains... le sucre ajouté a envahi insidieusement de nombreux produits, les « AB » compris, là où les clients ne les attendent pas. Or l'Organisation mondiale de la santé préconise de limiter sa consommation journalière à environ 25 g (six cuillères à café). Une préconisation impossible à respecter si on ingère du sucre à son insu.

## Un bio panier local pour manger sainement

Un beau panier ! La Moselle-Sud compte une quinzaine de producteurs labellisés « agriculture biologique », qui couvrent une large gamme de produits. Visite guidée pour les découvrir, et choisir son mode d'approvisionnement.

Ces femmes et ces hommes sont fiers de leurs produits, ils aiment en parler, et revendiquent leur engagement. L'agriculture biologique, au-delà d'un certain effet de mode, répond à de réelles attentes : préserver sa santé, l'environnement, favoriser l'économie locale... En Moselle-Sud, ils sont une quinzaine d'éleveurs, de cultivateurs, à composer un panier complet de saines denrées.

Certains producteurs ouvrent les portes de leur ferme, beaucoup passent par des Amap (Association pour le maintien d'une agriculture paysanne) pour vendre leurs produits. Trois Amap existent en Moselle-Sud, à Dieuze, à Haut-Clocher, et à Lutzelbourg. À noter que le Marché de Perrette (Sarrebourg, Dieuze, Albestroff, Morhange) fonctionne comme une Amap mais c'est un regroupement de producteurs.

Les Amap fonctionnent selon le principe de panier. Selon le produit, le consommateur intéressé s'abonne pour une durée définie (en général de trois mois à un an), chaque semaine ou une sur deux. Le panier varie généralement, en fonction des saisons ou des productions, pour ne pas lasser le consommateur.

Les consommateurs peuvent choisir de commander sur internet via La Ruche qui dit oui (Sarrebourg et environs). La formule proposée s'affranchit des abonnements, mais le site prend une commission sur chaque vente.

Toutefois, de plus en plus de producteurs ou groupement de producteurs, proposent leur propre site pour passer commande selon différentes formules, à découvrir selon ses besoins ou sa volonté de s'engager.

Ph. H. B.

## • Ferme de Ritterwald - (Schneckenbusch)

Produits : fromages de vache au lait cru, beurre, crème, fromage blanc, fromage frais, yaourts.

Achat : à la ferme (mercredi et samedi de 15 h à 18 h). Amap de Haut-Clocher, de Dieuze, de Lutzelbourg, La Ruche qui dit oui de Sarrebourg.

Tél. : 03 87 03 20 79 ; Adresse : panneau à la sortie de Schneckenbusch ou après Hesse, dir. Troisfontaines, panneau à gauche après avoir coupé la piste cyclable.

## • Ferme des Trois Chênes (Wintersbourg)

Produits : fromages de chèvre, fromages de vache, charcuterie, viandes de veau, de bœuf et de porc.

Achat : à la ferme (jeudi et vendredi de 17 h à 19 h et samedi de 16 h à 18 h). Viande fraîche le jeudi soir et le vendredi.

Tél. : 03 87 03 83 28 ou 06 75 04 74 08 ; Site : <http://lafermedestroischenes.com/>

## • Ferme du Geroldseck (Niederstintel)

Produits : légumes selon les saisons (pdt, carottes, oignons, chou, céleris, tomates, concombres, salades etc.)

Achat : à la ferme (mercredi de 16 h à 18 h et samedi de 9 h à 12 h). Boucherie Watzky (Sarrebourg), Coin Nature (Sarrebourg).

Tél. : 06 49 28 38 15 ; adresse : proche rue de la Gare, fléchage dans le village.

## • Ferme Bel Air (Landroff)

Produits : huiles vierges, légumes secs et graines, pâtes artisanales, farines.

Achat : à la ferme (du lundi au samedi, de 8 h à 19 h. Téléphoner au préalable). Sur inter-



La Ferme du Ritterwald, de Schneckenbusch, propose différents produits laitiers de bovins. Photo Laurent MAMI

net.  
Tél. : 03 87 86 15 65 ; adresse : 9, rue de Sarrelouis ; site : <http://www.fermebelair.fr/>

## • Jean-Claude Quari (Burlioncourt)

Produits : miel bio.

Achat : sur place (tous les après-midi, tous les jours). Amap de Lesse, Marché de Phalsbourg (mardi et vendredi matins), Ruche qui dit oui d'Alaincourt-la-Côte.

Tél. : 06 80 03 40 27 ; adresse : 60 rue du Coin.

## • Ferme de la Gisière (Maizières-lès-Vic)

Produits : légumes (salades, chou, pdt, tomates, aubergine, épinard, carottes, etc.), œufs, pâtes aux œufs, volailles (coqs, pintades).

Achat : à la ferme (jeudi : 17 h à 19 h, vendredi : 14 h à 19 h, samedi 9 h 30 à 12 h). Le Marché de Perrette, La Ruche qui dit oui Sarrebourg, Amap de Haut-Clocher.  
Tél. : 06 69 06 10 03 ; adresse : 8 Grand-Rue.

## • Le champ du ver luisant (Haut-Clocher)



Franck Nickles, à Wintersbourg, produit entre autres choses des viandes de veau, de bœuf et de porc. Photo Laurent MAMI



Dans le champ du ver luisant à Haut-Clocher, pousse de nombreux légumes qu'il est possible de prendre à la ferme. Photo Laurent MAMI



La ferme Bel Air (Landroff) est une affaire familiale profondément engagée dans le durable. Photo DR

Achat : Amap de Haut-Clocher, de Lesse et de Dieuze.  
Tél. : 03 87 86 56 13.

## • Chèvrerie (Niederviller)

Produits : fromages de chèvre, yaourt.

Achat : Amap de Dieuze, de Lutzelbourg et de Haut-Clocher, La Ruche qui dit oui Sarrebourg, Coin Nature, Marché de Perrette. À la ferme, du mercredi au samedi de 16 h à 18 h et le samedi de 10 h à 12 h.

Tél. : 06 21 83 14 43.  
Adresse : 13, rue de Réding.  
Site : [www.fermesniederviller.fr](http://www.fermesniederviller.fr).

## • Earl des Saules (Bisping, Belles-forêts)

Produits : viande bovine.

Achat : Amap de Haut-Clocher ; vente directe (téléphoner au préalable).  
Tél. : 03 87 86 58 43.  
Adresse : 58, rue de Guermange. Site : <http://earl-des-saules.e-monsite.com>.

## • Ferme d'Alteville (Tarquimpol)

Produits : viandes bovine, veau, volailles, farines

Achat : Amap de Dieuze, Amap de Lesse, à la ferme via leur site internet.  
Tél. : 06 84 72 13 59, 06 83 10 17 18. Site : [www.fermedaltheville.fr](http://www.fermedaltheville.fr)

## • Ferme des trois petits colibris (St-Médard)

Produits : porc, légumes (pdt, courge, betteraves, carot-

tes, etc.), fruits (framboises, cassis, fraises, etc.).

Achat : Amap de Dieuze, Amap de Lesse, Haut-Clocher. Vente directe (contacter par tél.).  
Tél. : 03 87 01 69 50.  
Adresse : 22 rue du château.

## • Ferme de Bathelémont (Saint-Médard)

Produits : lait, viandes bœuf et de veau de lait.

Achat : Vente directe à la ferme.  
Tél. : 06 70 07 03 30.  
Adresse : Bathelémont.

## • Ferme de Milberg (Azoudange)

Produits : agneau.

Achat : Amap de Haut-Clocher, Dieuze, Lesse. À la ferme (sur commande, tél.).

Tél. : 06 86 94 39 69.  
Adresse : 25 rue Principale (Damien Wagner).



Nicolas Deom (Niederstintel) n'emploie aucun engrais. Photo RL



Jean-Claude Quari propose ses différentes sortes de miel, tous les jours, chaque après-midi, à Burlioncourt. Photo RL

## Joindre une Amap ou assimilée

• Amap de Lutzelbourg (Les Ombelles) : distribution 28, rue du Canal (mardi de 18 h à 19 h). Mèl : [amaplesombelles@yahoo.fr](mailto:amaplesombelles@yahoo.fr)

• Amap de Haut-Clocher (Amap pètit) : distributions au stade de Dolving (jeudi 17 h 30-19 h) ; mairie de Vasperville (jeudi 18 h-19 h). Site : <http://www.amappetit57.com/>

• Amap de Lesse (La belle verte) : distribution rue de la Fontaine (jeudi 19 h - 19 h 45). Tél. : 06 85 56 05 86. Mèl : [amalabelverte@gmail.com](mailto:amalabelverte@gmail.com)

• Amap de Dieuze (Salicorne d'abondance) : distribution à la MJC (vendredi de 18 h à 18 h 30). Mèl : [salicornedabondance@gmail.com](mailto:salicornedabondance@gmail.com)

Marché de Perrette  
Site : <http://lemarchedeperrette.fr>

Sarrebourg : jeudi de 17 h 30 à 18 h 30 aux Halles, place du Marché.

Dieuze : vendredi de 17 h 30 à 18 h 30, chez MC Fleurs, rue René-Peltre. Morhange : jeudi de 17 h 30 à 18 h 30 - parking du Point Vert.