

Notre agglomération utile

VENDREDI 26 SEPTEMBRE 2011

Alimentation Slow Food fête

La gastronomie ce week-end

Le Schnackala68, convivium haut-rhinois de Slow Food, profite de la Fête de la gastronomie, ce week-end, pour effectuer sa rentrée et proposer ses deux premiers rendez-vous.

Défenseur d'une alimentation « bonne, propre et juste », Slow Food Schnackala68 s'apprête à mettre à l'honneur saveurs et savoir-faire culinaires, ce week-end, à l'occasion de la 4^e édition de la Fête de la gastronomie.

Le premier rendez-vous se déroulera ce samedi 27 septembre, de 8 h à 12 h, dans l'allée des petits producteurs du marché de Muhlouse (à l'extérieur). Les membres de Slow Food (qui compte une soixantaine d'adhérents), tiendront un stand afin de faire connaître et soutenir certains producteurs locaux. Parmi les produits qui seront mis en avant – et en vente – ce jour-là, les consommateurs du marché pourront trouver la farine de Jean-Paul Sirlin, fabriquée en agriculture biodynamique à

Heinsbrunn, des légumes du jardin d'Icare, à Ungersheim, ainsi que des fromages de munster fermiers au lait cru issus de différents producteurs.

Et ce n'est pas un hasard si le fromage de munster a été choisi par les membres de Schnackala68 : il bénéficie d'une attention toute particulière dans le cadre d'un projet mené par l'association. « Un des jobs des *convivium*, c'est de trouver des produits à protéger. Le Bas-Rhin a travaillé sur la poule d'Alsace et chez nous s'est dégagé le munster au lait cru de race vosgienne, que nous souhaitons faire entrer dans l'Arche du goût, un catalogue d'aliments de qualité oubliés et menacés de disparition », explique Maud Marchal, secrétaire de Slow Food.

Donner envie à de jeunes producteurs de s'installer

Avec l'objectif de soutenir la filière et l'espoir qu'à long terme, cette reconnaissance de « rareté » donne envie à de jeunes producteurs de s'installer.

Avec le soutien de la fromagerie Quenot, un premier pas a été effectué l'an dernier avec l'envoi



Après le chou, l'an dernier, les membres de Slow Food Schnackala68 mettront en avant le munster au lait cru, cette année, dans l'allée des petits producteurs, à l'extérieur. Archives J.-F. Frey

de fromages à un salon international Slow Food. L'idée faisant son chemin, des représentants de Slow Food Italie (pays d'origine du mouvement) se sont déplacés il y a environ trois semaines.

« Ils ont rencontré des producteurs fermiers, des acteurs du Parc naturel régional des Ballons des Vosges... C'est une première prise de conscience au niveau international, poursuit Maud Marchal. Cela a également mis en évidence la difficulté à déterminer des critères pour définir le fromage que l'on veut pro-

téger, car il n'y a pas un producteur qui travaille avec la même technique et le même savoir-faire. Est-ce que le foin donné aux vaches doit venir de la ferme ou peut venir d'ailleurs ? D'où accepte-t-on que vienne la pré-

sure ? Le minimum, c'est que le munster soit au lait cru de race vosgienne. Pour l'instant, nous avons identifié trois producteurs – les fermes du Haag, Didiou et des Pensées sauvages – mais ça peut encore évoluer », observe la jeune femme. Samedi matin, les bénévoles de

Slow Food ne manqueront pas d'évoquer la problématique du manque de terres agricoles ou encore celle des contrôles sanitaires dans la disparition de la fabrication du munster au lait cru de race vosgienne.

Atelier cuisine sans gluten

Le lendemain, dimanche 28 septembre, de 10 h 30 à 14 h, le Schnackala68 animera un atelier intitulé « cuisine sans gluten » à la Maison des berges, à Muhlouse, en partenariat avec l'association L'Élan sportif. Grâce aux conseils et à l'expérience de Sylvie Hartmann, les participants apprendront à préparer des mets goûteux et équilibrés sans utiliser de farines classiques. Ils découvriront une autre façon de penser la cuisine, d'organiser les achats et de sélectionner les ingrédients. Attention, cet atelier affiche déjà complet, mais il est tout de même possible de regarder.

Céline Bechler

Y ALLER Samedi 27 septembre de 8 h à 12 h au marché du canal couvert de Muhlouse ; dimanche 28 septembre de 10 h 30 à 14 h à la Maison des berges, quai des Cigognes à Muhlouse. Accès libre.

Memor... coopérative Energie... s'adresser à la coopérative Energie... s'adresser à la coopérative Energie...

ANNUAIRE
Pour paraître dans la rubrique:
03 89 32 79 03

Couverture / Zinguerie
CHRIS-SERVICI
Couverture - Zinguerie - Etar
Nettoyage de gouttières et de
Habillage de cheminées
Scellage de fatièrres
559769300
Ch. Goeller - Port. 06 06 9
E-mail: ch.goeller@laposte.n
5 rue d'Illfurth - 68720 HEIDWI

Macromerie
ers Gilbert BURE
Gros œuvre - Béton armé
Renovation - Transformation
Clôture - Pavage
Aménagement extérieur
Garantie décennale - 20 ans d'e
552575300
03 89 52 50 31 • 06 08 54
3 Impasse des Vignobles - 68270 WIT

Peinture
Serge Le Peintre
25 ans d'ex
• Crénassage et peinture e
• Peinture
• Revêtement
• Traitement
596110000
SERGE LE PEINTRE
03 89 51 03 02 • 06 82 32
5 rue des Jardins - WITTENHEI

Plâtrerie / Isolation extérieure
On est leader ou on ne l'est p