

Au fil des saisons

LE JOURNAL DES ADHÉRENTS
DU COMPTOIR AGRICOLE



2 • HIVER 2002 / 2003

Le temps de la réflexion

Si les modes de production de céréales dans notre région évoluent à leurs rythmes, la façon d'enregistrer chaque intervention en culture est en pleine mutation. C'est dans ce contexte que le Comptoir Agricole crée l'événement en faisant dialoguer producteurs et transformateurs sur le thème de la qualité (voir dossier en page 3). Et comme qualité rime souvent avec traçabilité et donc enregistrement des pratiques, les remarques de nos clients sont primordiales. Sachons les écouter pour mieux comprendre.



SOMMAIRE

DOSSIER Credo qualité

Organisée par le Comptoir Agricole, une table ronde inédite a permis d'entamer un dialogue constructif entre céréaliers et transformateurs. **Page 3**

Page 2 La vie du Comptoir

Collecte de maïs 2002 : des records
mais pas pour tout le monde

Portrait d'un métier : responsable qualité

Page 4 Témoignage

Pascal Bastien, photographe
des agriculteurs alsaciens

Les brèves du Comptoir
Unter Uns

EDITO

Dialoguer et agir

Plus proche et plus à l'écoute de ses adhérents, pour plus d'efficacité dans nos entreprises respectives, voilà - pour les années à venir - un des objectifs de votre coopérative.

Les assemblées de section prévues par les statuts constituent un des moments forts de la vie de la coopérative. Cette année encore, elles ont été riches d'enseignements. Leur fréquentation laisse un peu à désirer, mais uniquement pour ce qui est du nombre. Les interventions des adhérents ont été de haute qualité et seront profitables au conseil d'administration et à l'encadrement. Traçabilité, agriculture raisonnée, certification d'exploitation, contraintes de marché et poids réglementaire, voilà les thèmes d'avenir évoqués par les adhérents. Ils feront l'objet au cours de l'année 2003 d'analyses et de " tests " indispensables à la maîtrise des destinées de vos exploitations. L'an prochain, cher lecteur, soyez des nôtres !

C'est l'hiver ; la terre se repose et les hommes profitent de cette pause pour penser, concevoir et planifier leurs actions futures. Votre coopérative vous conviera bientôt à ses réunions techniques ; soyez nombreux à y assister, poser vos questions et soumettre vos remarques afin de faire progresser la qualité de nos relations et de nos services.

Pour cette fin d'année, je vous souhaite un joyeux Noël ainsi qu'une bonne, saine et heureuse année 2003.

André Schuler

Collecte de maïs 2002 : des records, mais pas pour tout le monde

Une récolte record

La collecte des maïs 2002 restera un excellent cru. Avec 385 000 t, elle dépasse légèrement les tonnages de l'an 2000, l'année du précédent record. Mais certaines régions durement touchées par les maladies s'en sortent moins bien.

Une collecte qui démarre tardivement...

Démarrée effectivement le 16 septembre, la collecte a déjà 15 jours de retard. Ces deux semaines ne seront jamais rattrapées. Cela s'explique par l'orientation des agriculteurs vers des variétés de plus en plus tardives et la recherche d'humidités à la récolte de plus en plus faibles. Avec le risque inhérent à ce choix. 2002 est d'autant plus atypique que la collecte du nord du département a commencé dès les premiers jours de la pré campagne. Deux raisons à cela :

- Les variétés précoces occupent toujours une part importante de l'assolement ;
- Les attaques d'helminthosporiose se sont amplifiées par rapport aux années précédentes.

... et qui tarde aussi à se terminer

Les conditions climatiques pluvieuses d'octobre sont à l'origine d'une campagne qui traîne en longueur. La tempête du 27 octobre finira d'imposer à cette collecte 2002 un rythme lent tout au long du mois de novembre.

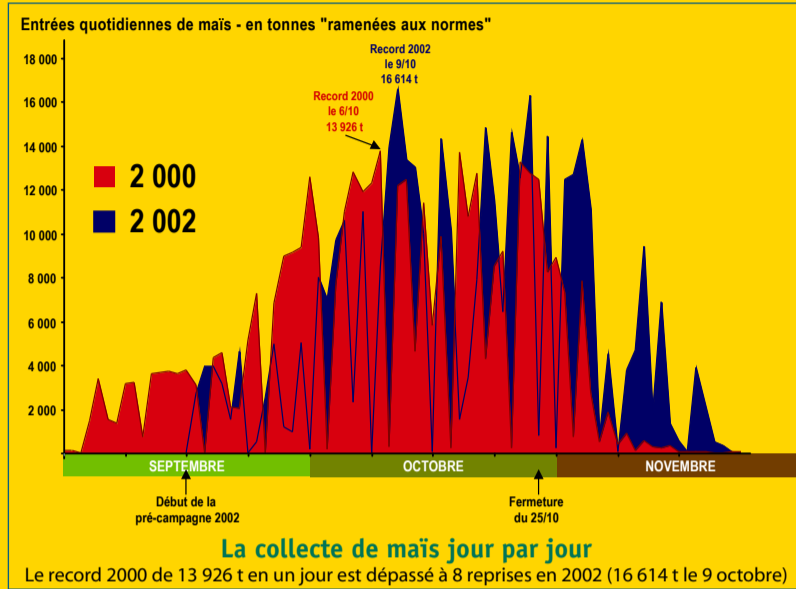
Des "pics" de collecte exceptionnels

Ce calme apparent est ponctué par 8 journées de pointes à plus de 14000 t "ramenées aux normes". Ce tonnage journalier n'a jamais été atteint en 2000, l'année de tous les records. Ces pics ont toutefois été bien absorbés grâce au nouveau silo de Marckolsheim, mais aussi grâce aux améliorations de ces dernières années concernant les capacités de stockage, les débits de réception des centres de collectes mais aussi la mobilisation de tout le personnel.

Un climat très capricieux

Les pluies annoncées pour la semaine du 21/10/02 au 27/10/02 ont décidé le Comptoir à ouvrir exceptionnellement le dimanche 20/10. Mais contrairement aux prévisions, les pluies ne sont pas suffisantes pour ralentir la collecte. Les deux pics de 14600 t et 16300 t des jours suivants vont provoquer la saturation de nos installations. Il faut se résigner à fermer le vendredi 25 octobre pour désengorger nos sites. Continuer à rentrer du maïs humide "en tas" dans les cours aurait provoqué une dégradation dramatique de la valeur industrielle de ces maïs.

2002 restera pour certains une année fabuleuse, tandis que pour d'autres, la maladie et la tempête auront ruiné des espoirs encore justifiés début septembre.



PORTRAIT D'UN MÉTIER DE LA COOPÉRATIVE

Véronique L'Huillier, responsable du laboratoire et responsable qualité Groupe

Alors que la Qualité est sur toutes les lèvres, nous nous sommes intéressés à **Véronique L'Huillier**, responsable du laboratoire et également responsable Qualité au niveau du groupe Comptoir Agricole. Ingénieur diplômée de l'Ecole Nationale Supérieure de la Meunerie et des Industries Céréalières, elle supervise depuis cinq ans un secteur devenu aujourd'hui incontournable. Nous l'avons rencontrée pour en savoir plus.



Le laboratoire est équipé pour des tests de panification



Le laboratoire de Strasbourg



Les échantillons sont minutieusement conservés

Au fil des saisons : Véronique, que fait-on au laboratoire du Comptoir Agricole ?

V L : Au démarrage, il y a cinq ans, il s'agissait pour nous de savoir quelle était la qualité produit des blés et des maïs que nous vendions. Les exigences des acheteurs devenaient de plus en plus fortes, et nous n'avions aucun moyen de mesurer la valeur de nos céréales. Aujourd'hui, ce laboratoire, qui est situé au port du Rhin à Strasbourg, contrôle tout ce qui entre et qui sort de la coopérative et du Groupe. Nous ne pourrions plus nous en passer. Grâce à cet outil, nous sommes sûrs que les céréales sont payées à leur juste valeur.

On dit que ce laboratoire est unique en son genre en Alsace...

Absolument ! Nous travaillons à deux, et sur une année, cela représente plus de 3000 analyses ! Cela englobe aussi bien les tests effectués sur les blés (poids spécifique, taux de protéines, teneur en eau, Hagberg, alvéographe et panification) que les orges de brasserie (taux de protéines, calibration et tests de germination) ou encore les maïs à destination amidonnière, avec le fameux promatest. Nous en avons réalisés plus de mille l'an passé ! Toutes ces analyses permettent de renseigner les différents centres de collecte sur la qualité amidonnière ou semoulière des maïs produits. Grâce à ces informations, la qualité globale de notre production s'améliore d'année en année.

Et les analyses OGM ?

Le laboratoire vérifie que tous les lots de semences vendues à nos adhérents sont non OGM. Nos adhérents sèment l'esprit tranquille. Mais nous refaisons un test OGM à la collecte sur chaque cellule pour assurer nos clients que les maïs collectés sont conformes à nos engagements. Sur ce dossier sensible, notre Groupe était non seulement pionnier, mais reste intraitable.

Véronique, vous êtes aussi responsable Qualité du groupe Comptoir. Qu'est-ce que cela sous entend ?

Il ne faut pas entendre *Qualité* dans le sens qualité du produit, mais plutôt dans le sens performance de l'entreprise à tous niveaux, au service de ses clients. On commence par faire un état des lieux puis on corrige en permanence les dysfonctionnements.

Vous avez un exemple ?

Le service logistique dépôts a engagé une démarche de suivi du travail des magasiniers tout au long de l'année. À présent, la propreté des lieux, l'accueil, le suivi des stocks, etc., sont des critères contrôlés plusieurs fois par an. Nos adhérents ont déjà dû voir la différence. Nous les avons d'ailleurs questionnés à ce sujet au mois de juin dernier. Tout cela pour une performance accrue synonyme de satisfaction pour les agriculteurs.

Toutes ces modifications ont conduit le Groupe à l'obtention de la fameuse certification ISO 9001 version 2000. Cela veut dire quoi ?

Nous avons obtenu cette distinction majeure dans notre profession pour assurer nos clients transformateurs que le Groupe Comptoir a tout mis en œuvre pour produire une céréale la plus proche possible de leurs exigences. C'était d'ailleurs devenu une condition presque indispensable pour assurer nos débouchés. Nous y avons d'ailleurs inclus notre démarche HACCP qui prend en compte toutes les étapes qui peuvent induire un risque alimentaire, comme le développement de mycotoxines par exemple. Enfin, nous nous engageons à améliorer notre environnement industriel, pour une meilleure sécurité des personnes et des installations. Notre devise qui résume notre démarche : *ensemble, élevons notre culture d'entreprise pour améliorer en permanence le service à nos adhérents.*

Qu'est-ce qu'un promatest ?

C'est un test de laboratoire qui permet de déterminer avec précision le pourcentage d'extractibilité de l'amidon d'un grain de maïs. Plus ce pourcentage est élevé, et plus le rendement en industrie amidonnière sera intéressant. La variété de semence est un facteur déterminant (les variétés dentées sont souvent plus favorables) mais c'est au niveau du séchage qu'il faut faire attention : une température trop élevée, et c'est un maïs impropre à l'amidonnerie qui sort du séchoir. Le Groupe Comptoir est aujourd'hui très exigeant sur ce point ; l'industrie amidonnière pèse en effet de plus en plus sur notre activité.

Quelle procédure pour les échantillons de maïs à la récolte ?

Chaque benne est testée au centre de collecte sur son humidité. La coopérative vérifie également l'origine variétale des semences (contrôle OGM oblige !). Après séchage, chaque trace éventuelle d'OGM est traquée dans toutes les cellules de stockage de maïs sec. Et cette analyse est une nouvelle fois effectuée à chaque chargement à destination d'un client. C'est une charge très lourde pour la coopérative, quand on sait qu'un seul test coûte environ 150€...

Credo qualité



Les participants (de gauche à droite) : **Bernard Wendling**, vice président du Comptoir, producteur à Schwindratzheim • **Christian Lux**, responsable technique du Comptoir Agricole • **Christian Schneider**, administrateur Comptoir, producteur à Beinheim • **Christian Schott**, administrateur Comptoir, producteur à Schirrhein • **François Ruppert**, directeur de la commercialisation des céréales chez Eurépi • **Didier Seguin**, acheteur de céréales au niveau européen pour le groupe Cargill/Cerestar • **Jean Pierre Gros**, directeur général de Costimex • **François Kohler**, producteur à Sélestat • **Jean-Georges Ringeisen**, vice président du Comptoir, Erstein • **Jean Rauscher**, producteur à Gimbrett

Exploitants et transformateurs ont débattu mercredi 27 novembre, pendant plus de deux heures, des impératifs et des conditions de la qualité. Organisée par le Comptoir Agricole, cette table ronde inédite a permis d'entamer un dialogue constructif. La qualité et toute la communication la concernant sont au centre des préoccupations de chacun. Voici ce qui ressort des discussions.

En ouverture de la discussion, Bernard Wendling souligne que chaque production a ses critères de qualité propres. La couleur, par exemple, est beaucoup plus importante pour le houblon que pour une céréale.

Mais l'échange s'oriente rapidement vers la notion de marché.

« Il ne faut plus vendre ce qu'on produit, il faut produire ce qu'on peut vendre ! »

Lorsque Didier Seguin, responsable des achats chez Cargill/Cerestar, lance cette affirmation, chacun des participants autour de la table acquiesce. Il poursuit : « Ce sont les consommateurs qui donnent aujourd'hui l'impulsion. »

« Nous vivons les conséquences de la vache folle, intervient Christian Schott, producteur de céréales, d'asperges, d'oignons et de colza. Le consommateur impose ses critères de qualité. C'est le marché final qui compte. Je comprends les exigences du consommateur. Et nous connaissons les conséquences d'une crise majeure. »

Démarche qualité

Didier Seguin poursuit : « Il y a deux façons de concevoir la qualité : la première, c'est la qualité spécifique d'un produit ; la seconde, c'est ce qu'on appelle la démarche qualité. C'est celle-ci qui nous intéresse. Vous devez être capable de fournir de la marchandise vendable. De notre côté, nous devons répondre aux desiderata de nos clients. Pour y répondre, nous portons notre attention sur deux critères essentiels : la traçabilité et l'homogénéité. Le rôle des coopératives est d'être en adéquation avec les cahiers des charges élaborés. Si nous nous adressons à elles, c'est parce qu'elles représentent des partenaires en qui nous avons confiance. »

« Attention, il ne faut pas confondre traçabilité et qualité. Si les producteurs font aujourd'hui de la qualité, cette dernière n'est pas tracée », complète Christian Lux, responsable technique du Comptoir Agricole.

« Nous ne connaissons pas les cahiers des charges. Nous devrions en être informés », intervient Christian Schneider, producteur de maïs et de blé à Beinheim. François Ruppert, responsable commercial à Eurépi, lui répond : « Les cahiers des charges mis en place au sein du groupe permettent de répondre aux exigences des consommateurs. Ils ne sont pas répercutés au niveau des agriculteurs. »

« Les cahiers des charges sont élaborés en collaboration avec les acteurs de la filière. Aujourd'hui, ils sont principalement axés sur les OGM », reprend D. Seguin. Jean-Pierre Gros, directeur de Costimex, enchaîne : « Les réponses de la filière aux OGM ont permis de résoudre la plupart des problèmes. Mais, il reste toujours cette impression qu'il faut toujours aller plus loin, ce que demande le consommateur. Il est donc devenu indispensable d'anticiper. »

Christian Schott poursuit : « La question de la confiance est posée. Cette confiance doit être totale sur l'ensemble de la filière. » Et il prend un contre-exemple : « Les industriels sont les premiers à demander la qualité des produits qu'on leur livre, mais certains ne vont pas jusqu'au bout de leur démarche et

n'appliquent pas les mêmes règles à leurs déchets. »

« Le problème des boues industrielles est significatif à cet égard, renchérit Jean-George Ringeisen, producteur de maïs. Les producteurs

de boues, les municipalités et les industriels, ont besoin d'évacuer les boues. Les industriels demandent qu'en amont tout soit parfaitement identifié et tracé. L'industrie en général devrait regarder ce qu'elle fait en aval avant d'exiger quoi que ce soit. Le même industriel pourra d'une part demander à l'agriculteur d'épandre ses boues, et d'autre part s'assurer que la production est irréprochable ! »

« Attention aux métaux lourds dans les boues. Les agriculteurs ont raison d'être très méfiants », prévient Jean Rauscher, producteur d'asperges.

Etre raisonnable

« Effectivement, répond D. Seguin. Les clients nous réclament des produits homogènes. Pour répondre à cette demande, nous devons parfaitement connaître les produits qui nous sont livrés. Vous devez donc être capable de nous dire exactement ce qu'il y a dans les produits. »

J.P. Gros renchérit : « Il faut la plus grande information possible sur toute la chaîne. L'absence de risque est impossible. La satisfaction totale et permanente des cahiers des charges non plus. Ce que nous voulons, c'est savoir. Savoir ce qui est fait en matière de contrôles. »

D. Seguin reprend : « Les cahiers des charges sont élaborés par les clients. Nous, nous voulons connaître les risques. Nous demandons quelque chose de raisonnable. »

« En théorie, on peut tout faire, explique Christian Schott. Dans la pratique, les choses sont bien différentes. Le morcellement des parcelles multiplie les contrôles. Pour répondre à la demande de traçabilité, il faudrait une quantité astronomique de tests et donc de temps. Ou trouver des tests plus simples... »

« Il faut trouver des plus values pour les producteurs pour qu'ils prennent en compte toutes ces exigences et mettent tous les moyens en œuvre, reprend Christian Schneider. Il faudrait aussi qu'on soit mieux au courant des différents éléments qui entrent en ligne. »

« La valorisation, on la préfère sonnante et rébuchante, confie Christian Schott. La qualité ne devrait pas seulement nous ouvrir des débouchés, mais des débouchés et des prix. »

« Il est difficile de parler de prix. Les prix dépendent de ce qui se passe ailleurs qu'en Alsace. Le maïs espagnol, par exemple, est meilleur que le maïs alsacien en raison des conditions climatiques, explique D. Seguin. Mais la démarche qualité est la même dans tous les pays. C'est une démarche progressive. »

François Ruppert complète : « Même si les maïs alsaciens sont destinés en grande partie à des débouchés humains, le prix est fixé par la demande internationale des fabricants d'aliments du bétail. »

« Dans la filière du houblon, le transformateur participe aux efforts de qualité, intervient Bernard Wendling, producteur de houblon. Il a, par exemple, aidé à l'achat de chambres froides. Il y a eu un partage des coûts. »

« S'il y a un intérêt commun, c'est une chose envisageable, répond D. Seguin. Les agriculteurs alsaciens ont prouvé leur savoir-faire.

Ils ont des capacités que n'ont pas d'autres régions : le Rhin. Si dans l'avenir, ils savent nous dire ce qu'ils produisent et comment ils produisent, le Rhin fera le reste. »

Des garanties de débouchés

« Si toutes les exigences sont formulées, nous pourrions proposer des produits et des arguments qui répondront aux exigences des consommateurs. Mais il faut cette information pour réguler l'ensemble », constate Christian Schneider. « Les précautions prises sont de plus en plus importantes et contraignantes. Et certaines mesures proposées semblent aberrantes. Si on les appliquait à la lettre, elles pourraient aboutir à une interdiction pure et simple du maïs en Alsace, reprend Bernard Wendling. La communication vers les producteurs doit être soutenue. Le dialogue doit être constamment ouvert entre tous les acteurs de la filière. En termes de production, il n'y a plus grand chose à améliorer. L'information devient le domaine où l'on doit progresser. »

Christian Schott complète : « On sera capable de faire de la qualité. Mais il faut rester raisonnable. En termes d'efforts demandés et en termes de garanties de débouchés. Un débouché garanti vaut presque autant qu'un surplus de prix. »

« Il faut produire pour les marchés et non plus faire des quintaux, reprend J.P. Gros. Alors le risque de perdre des débouchés en IAA sera moins fort. Sachons que les industriels de l'agro alimentaire n'ont pas plus d'exigences pour les pays de l'Est que pour les Français. Pas moins non plus. »

« Le Comptoir Agricole devrait nous dire ce que nous devons produire. Et nous le ferons. Nous voulons faire de la qualité », conclut Jean Rauscher.

Le Comptoir en action :

Depuis plusieurs années, efficacement et sans faire de bruit, le Comptoir Agricole assure le débouché des maïs alsaciens. Grâce à un cahier des charges interne à la coopérative. Une procédure très rigoureuse et complexe assure nos clients du sérieux de la production régionale. Un des effets visibles est la batterie d'analyses assurées dans notre laboratoire chaque année. Créée à l'origine pour tracer une production locale garantie non-OGM, cette démarche est aujourd'hui la preuve de notre sérieux dans ce domaine. Le monde des transformateurs sait qu'il peut compter sur le Comptoir. Ce qui ne l'empêche pas de demander toujours plus en termes de qualité et de traçabilité. Une connaissance jusqu'à la parcelle, peut-être un jour.

Le saviez-vous ? :

Les industriels de l'agro alimentaire ont une crainte majeure : qu'une crise médiatique de type « on a trouvé des mycotoxines (ou des métaux lourds, ou des OGM...) dans le produit X » n'éclate au grand jour. Avec à la clef une chute de cours de l'action, et un effondrement des ventes. D'où un principe de précaution amplifié qui remonte aujourd'hui jusqu'à l'agriculteur. Et qui explique en partie les cahiers des charges de plus en plus contraignants. Le groupe Comptoir effectue d'ailleurs plusieurs centaines d'analyses mycotoxines, recherche de métaux lourds ou de résidus de produits phytosanitaires. En 2001, aucune anomalie n'a été relevée.

Exploitation de Eric Petit à Sainte Marie-aux-Mines - Les foins



Exploitations de Bernard Wendling et Joseph Lechner à Schwindratzheim - Houblon



Des paysages et des hommes

Pendant cinq mois, le photographe Pascal Bastien a regardé vivre le monde agricole alsacien. Quarante photographies extraites de son travail composent l'exposition *Visages de l'agriculture en Alsace*, présentée en octobre 2002 à Strasbourg.

« Je ne pensais pas que l'agriculture était aussi diverse. J'en avais une vision historique, l'idée que le monde agricole s'était développé après la guerre pour alimenter la population, les villes. Et puis, j'avais aussi une image forgée par l'actualité : l'Europe, les crises... Vraiment, j'étais loin d'imaginer autant de différences entre toutes les personnes que j'ai vues. J'ai photographié onze exploitations ; aucune ne se ressemblait. »

Il y a deux ans, Pascal Bastien est lauréat d'un concours photographique sur le paysage européen soutenu par le ministère français de l'Agriculture et de la Pêche et la Fondation Electricité de France. Le jury motive son choix en pointant le regard humain que Pascal Bastien pose sur le paysage. Dans la foulée, le ministère commande au jeune photographe alsacien une longue série d'images sur les agriculteurs dans le territoire alsacien. Pascal Bastien dispose de cinq mois pour réaliser ses clichés. Il a carte blanche.

« J'ai choisi des exploitations réparties sur l'ensemble de la région de manière à couvrir toutes les formes d'agricultures. Ensuite, j'ai passé beaucoup de temps à regarder. Mon but n'était pas d'expliquer, mais d'essayer de tirer quelque chose de ce que je voyais, des gestes, des attitudes... Photographier un paysage, ça m'intéresse surtout quand j'y rencontre des gens. Ce que je voulais, c'était regarder les gens travailler. Les voir dans leur quotidien. Et pour cela, je me suis installé, j'ai passé beaucoup de temps avec eux. »

En mai 2001, Pascal Bastien prend contact avec les agriculteurs. « Les choix m'ont été inspirés par les organisations agricoles, les syndicats, les chambres d'agriculture des deux départements. Ils me conseillaient des personnes en fonction

de ce que je recherchais pour avoir un panorama complet. » Le photographe passe les quatre mois suivants à voyager d'une exploitation à l'autre, d'un mode d'agriculture à l'autre. « J'essayais de venir les jours d'activité. Je venais et je passais la journée à observer, à photographier, à comprendre ce que je voyais. »

Fin septembre 2001, le voyage s'arrête. 150 clichés sont remis au ministère de l'Agriculture. Quarante photographies sont sorties de cette série pour composer l'exposition *Visages de l'agriculture en Alsace* présentée à la galerie La Chambre en octobre 2002.

L'équilibre

Un an plus tard, l'idée de reprendre le voyage séduit Pascal Bastien. En hiver cette fois. Pour rencontrer d'autres visages de ce monde croisé le temps d'un été. « Les agriculteurs que j'ai photographiés étaient très différents, mais j'ai eu l'impression que les personnes que j'ai rencontrées étaient maîtres de leur quotidien. Oui, elles pouvaient gérer leur vie et leurs journées. Pour elles, ça ne pose pas de problème de traîner à table le midi. Ou bien de retourner bosser le soir après le repas... Moi, dans mon métier, il y a le temps où je travaille et celui où je ne travaille pas. Ce sont deux temps très différents. Pas chez ceux que j'ai rencontrés. Pour eux, le travail se mêle à la vie privée. Les deux sont vraiment liés. Et je crois que ça implique de parvenir à un bon équilibre. De trouver le vrai équilibre. J'ai trouvé cet équilibre chez la plupart. La façon dont ils regardent leur métier se traduit alors par une vraie vision de la vie... C'est peut-être ça un beau métier. »



Exploitation d'Odile et André Rohmer à Ebersheim - Tabac

Les Espaces Verts déménagent

A compter de début 2003, l'équipe de Freddy Lienhardt quitte Hochfelden pour occuper des locaux à Vendenheim, où se trouve déjà le stockage des produits d'approvisionnement.

Les « pommes de terre » se structurent

Denise Knab et Michel Toussaint s'occupent depuis peu à plein temps de l'activité pommes de terre, également localisée à Vendenheim.

Du neuf à Silorins

Xavier Kieffer a rejoint l'équipe de Silorins en octobre en qualité de conducteur d'installations.

Marlenheim : c'est parti !

Le nouveau centre de collecte a ouvert ses portes aux adhérents pendant la récolte de maïs. Les agriculteurs ont pu y apporter leur récolte. D'une capacité de 3500 tonnes, ce nouveau site abritera dans quelques semaines l'activité approvisionnement du secteur, ainsi qu'un magasin Viti.Com. Dans le même temps, Wasselonne fermera définitivement ses portes.



Monsieur Schott a été le premier agriculteur à utiliser le centre de collecte de Marlenheim. M. Roland Kuhn, en tant qu'administrateur, était là pour encourager l'équipe en place.

On pèse tout à Blaesheim...

En pleine campagne de maïs, un tracteur et sa remorque sont venus se faire peser à Blaesheim. Le préleveur automatique est entré en action. Mais l'agriculteur faisait de grands gestes. Croyant l'échantillon mal pris, l'ouvrier du silo refit un prélèvement. Après un sprint vers le bureau de pesée, notre pauvre adhérent put enfin expliquer qu'il était seulement venu faire peser... ses pommes de terre !



Le Comptoir défend le maïs...

La coopérative était présente à la Foire Européenne en septembre dernier. Expliquer sans relâche au grand public ce que l'on fait avec le maïs alsacien reste une mission importante du Comptoir Agricole.

... et rencontre les Jeunes Agriculteurs

Notre coopérative était présente lors de la traditionnelle « journée de l'installation » en novembre à la Chambre d'agriculture. Un moment d'échange toujours apprécié.

„Alle Jahre wieder kommt das Christkind...“ so fängt's Lied an, àwer so isch's wirklich wieder à mol gwèn.

Bei uns im Elsaß spielt d'Weihnächte noch à großi Roll. Vom 1. Dezember an geht's los. Do wäre Aventskrenz gemacht mit Tannebamnäschtle, Kerze, getrickeldi Blume oder Orange, Zimet und Näjele ; d'Kinder mache jede Täg à Fenster uf vom Aventskälender ; d'Frauè bække Breidle, Weihnachtstolle, Lebkuche und Bierwecke ; d'Männer kafè de Tannebam, wo d'Kinder ziehre mit fàrviesche Kuchle ; es wird iewer's esse g'redt : gibt's dès Jàhr wieder à gfildi Gänz und à "Buche" ? wàs wird de Kinder kauft ? Wer spielt dè Hàns Tràpp oder's Christkindel ?

Un im Süde, in de Provence, wàs gibt's do so spezièles ? Zwei großi Unterschied hàv ich mir g'merkt : Am 4. Dez., am Bävèlstàg, seje se Weiße uf nassem Wàtt. Wenn am 25. Dez. d'Keime ufgänge sin, wird d'Ernte gut, àwer wenn im gejetal dè Weiße verfault, gibt's à schlechtès Jàhr. Dàrt gibt's kan „Büche glacée“ ver's Dessert. Uf em Tisch

Unter Uns

find'ma àm Plàtz 13 Sàche (12 ver d'Aposchdel un 1 ver de Jesus) : Faigè, Hàselnusse, Meertraiwle, Schlèckel,

Hunnig, Äpfel, gederdi Quetsche, Dàttle, weißer Nougat, Melone, Orange, Zitrone, Mandel.

Scheni Weihnächte hà mer kèt und à guter Ruscht in's Najjè Jàhr winsche mer eich àlle.

Nathalie Fritz

