

Au fil des saisons

LE JOURNAL DES ADHÉRENTS
DU COMPTOIR AGRICOLE



4 • ÉTÉ 2003

Blés 2003 : quelle récolte ?

Rien ne nous aura été épargné. Un automne particulièrement arrosé, un hiver rigoureux avec des gels de pieds sévères (un peu moins chez nous il est vrai...), une sécheresse précoce « historique » et enfin un mois de mai caniculaire ! De tristes records sont à craindre. Pourvu que la qualité soit tout de même au rendez-vous, mais rien n'est moins sûr. Probablement un millésime à oublier rapidement.

SOMMAIRE

DOSSIER Maïs : réponses
aux idées reçues *Page 3*



Page 2 La vie du Comptoir
Le magasin de Thal Drulingen à la loupe
Un métier de l'entreprise : Magasinier-conseil

Pages 4 et 5 Spécial récolte de blés 2003 :
ce qu'il faut retenir

Page 6 Témoignage
René Barth, l'ami des roses
Les brèves du Comptoir
Unter Uns

EDITO

Un pas de plus vers une qualité mieux rétribuée au producteur

Sur le marché des céréales, les offres et les origines – à qualité équivalente – se multiplient à des prix défiant toute concurrence...

Dans un tel contexte, quels sont nos arguments ? La proximité, la souplesse, la technicité et la rigueur de nos agriculteurs, gages de qualité de nos productions et autorisant leur traçabilité. Incontournable traçabilité, que le Comptoir s'est mis en tête d'expérimenter.

Du choix variétal au suivi cultural, jusqu'à la moisson, les efforts de qualité sont constants au sein de la coopérative. Il nous faut maîtriser la récolte afin de préserver et valoriser à la vente la qualité qui est dans nos champs. Dans cette optique nous procéderons à une identification systématique de vos apports, par prise d'échantillons ; cet échantillonnage ne conduira à analyse qu'en cas de difficulté réelle de commercialisation. Par ailleurs, si c'est nécessaire, nous séparerons les blés selon leur qualité constatée à l'entrée. Les critères de tri pourront évoluer chaque année ; ils seront précisés au vu de la nature des premières entrées enregistrées. Cette méthode devra au fil des années être améliorée. Notre objectif – à terme – est de pouvoir analyser immédiatement chaque livraison afin de pouvoir classer la marchandise et procéder à des rémunérations différenciées, particulièrement dans le cas d'une année présentant une qualité très hétérogène.

André Schuhler, directeur

Le Comptoir Agricole en Alsace Bossue : L'originalité d'une région, l'originalité d'un dépôt



L'Alsace Bossue jouit d'une situation géographique bien particulière, entre la plaine de Lorraine et le massif vosgien. Les nombreuses prairies, les vergers, les champs de colza, le maïs et les céréales à paille alternent harmonieusement pour former ce paysage si caractéristique. Les sols très lourds, difficiles à travailler,

expliquent la proportion importante des prairies permanentes impossibles à retourner et contribuent à donner à la région sa vocation d'élevage. C'est au beau milieu de ce pays que le Comptoir Agricole est présent depuis plusieurs décennies. Coup de projecteur sur un magasin du Comptoir et sur ses spécificités.

Le magasin de Thal-Drulingen : seul, mais pas isolé

Le dépôt de Thal-Drulingen est né en 1985 de la fusion des dépôts de Diemeringen, Drulingen et de Sarre-Union. Isolé en pleine campagne, il bénéficie néanmoins de l'autoroute A4 toute pro-

che qui facilite le transit des marchandises. Son rayon d'action qui englobe près de 80 communes est le plus important pour un magasin du Comptoir Agricole.

Les spécificités de l'approvisionnement à Thal

Le magasin se compose d'un hall de 850 m² et d'un local hors gel de 64 m² destiné à stocker tous les produits phytosanitaires.

La station d'engrais vrac permet le stockage de 1200 tonnes. Elle est de taille moyenne avec une rotation de stock faible, la majorité des engrais étant vendus en big-bag. Dans les autres dépôts du Comptoir Agricole, 75 % des engrais sont vendus en vrac. A Thal, ce même vrac représente à peine le quart de l'approvisionnement en engrais.

C'est en tout 4000 tonnes de marchandises (aliments du bétail, engrais, semences, produits phytosanitaires et produits divers) qui transitent chaque année par le dépôt. La part de l'aliment du bétail est importante puisqu'elle représente 10 %. Avec Molsheim, le magasin de Thal écoule le plus gros tonnage en aliments. C'est également un des rares magasins à disposer

d'un silo de distribution d'aliments vrac. D'autre part, la présence d'un magasin Jardina, libre-service agricole sur le site, permet également la diversité de l'offre en divers matériel d'élevage, outillage, vêtements de travail et produits de jardin.

Une collecte plutôt orientée céréales à paille

De la vocation d'élevage découle un assolement différent du reste du département.

Le seigle, l'avoine, le triticale, mais surtout l'orge sont cultivés pour l'alimentation du bétail et pour la paille. Le blé tendre est la culture principale. Il représente une part très importante dans la collecte. 8500 t sont collectées à Thal contre 8000 t de maïs. Celui-ci est en effet essentiellement destiné à l'ensilage. Thal est le premier centre collecteur de blé du Comptoir Agricole avec près de 10 % de la collecte totale de la coopérative. D'autre part, sa qualité reste constante d'une année sur l'autre grâce à l'influence du climat lorrain. Ce dernier étant moins continental qu'en plaine d'Alsace, les à-coups de chaleur de fin de printemps sont moins violents

au moment du remplissage des grains. Quantité et qualité, deux raisons qui ont motivé la construction en 2001 d'un silo de stockage de 3 cases à plat ventilées d'une capacité de 2800 t.

La satisfaction des clients, un des piliers de la certification ISO 9001

Le Comptoir a entrepris une démarche Qualité entérinée par la certification ISO 9001 en novembre 2001. Cette norme fixe les règles du jeu pour la maîtrise de tous les aspects du fonctionnement interne de la coopérative. La norme ISO 9001 version 2000 intègre deux dimensions supplémentaires : évaluer l'efficacité du système et obtenir la satisfaction des clients.

Cette satisfaction se traduit au Comptoir par quatre points précis :

- Garantir à nos adhérents un revenu optimum
- Assurer nos débouchés
- Optimiser l'efficacité du service offert
- Fidéliser nos clients

Cette politique d'entreprise, principal pilier de la coopérative, est d'ailleurs le leitmotiv de tous les services, administratifs et terrains.



PORTRAIT D'UN MÉTIER DE LA COOPÉRATIVE

Magasinier-conseil : la connaissance au service du client

Le Comptoir Agricole compte 25 magasiniers-conseil répartis dans les différents magasins sur le territoire. Nous sommes allés à la rencontre de l'un d'entre eux, Jean-Marie Muller, qui répond aux demandes des agriculteurs du secteur de Thal-Drulingen. Suivons-le dans le quotidien de son métier...

Jean-Marie Muller est magasinier-conseil. Un métier qu'il exerce depuis trois ans sur le site de Thal-Drulingen. L'agriculture, il est tombé dedans tout petit. Une enfance à la ferme, des études au lycée agricole d'Obernai... Les années s'égrainent, rythmées par le cycle immuable des saisons. Jean-Marie Muller apprend. La préparation des sols, le semis, le désherbage, l'utilisation des engrais, la récolte. Mais aussi les cultures, leurs stades de croissance, les particularités de chaque espèce. Puis les effets des variations climatiques sur les champs, les vignes, les vergers. Et les sub-

tilités qui permettent d'agir de la bonne manière au bon moment pour optimiser le rendement des sols. Fort de son expérience, de la connaissance et du savoir-faire qu'il a acquis au fil du temps, Jean-Marie Muller est aujourd'hui en mesure de trouver la solution adaptée à chacune des demandes formulées par les agriculteurs.

« Les clients ont généralement toujours une idée de ce qu'ils veulent acheter. Mais j'ai pour principe de leur poser un maximum de questions afin de cerner leur besoin et de leur proposer le produit qui correspondra le mieux à leur attente. Mon rôle est de les aider à faire le bon choix. »

Une responsabilité que Jean-Marie Muller assume avec enthousiasme :

« C'est très agréable, gratifiant même, de faire profiter les clients de mes connaissances. J'ai le sentiment de leur être utile, de leur rendre un service précieux. Le fait de nouer un lien privilégié avec les gens est d'ailleurs l'aspect de mon métier que je préfère. Je suis de nature très timide, mais je me soigne. Alors à

chaque fois que j'établis le contact avec un client, c'est une victoire supplémentaire sur moi-même. »

Etre magasinier-conseil, c'est aussi connaître tous les produits sur le bout des doigts et être au fait des nouveautés et des évolutions techniques. A cet effet, Jean-Marie Muller participe aux réunions organisées

par le service technique de la coopérative à raison d'une par an et assiste à des séances de formation dispensées par certains fournisseurs. Impossible pour un magasinier-conseil de vivre sur ses acquis. Pour être performant dans son travail et le rester, il doit apprendre encore et toujours. Une contrainte qui représente à vrai dire un sérieux atout : celui d'être à l'abri de tomber dans la routine.



Et quand Jean-Marie Muller exécute des tâches plus répétitives comme la facturation et la préparation des commandes au quotidien ou la collecte des céréales en été, il s'y attèle avec un plaisir identique. Car au final, il sert la même cause avec une exigence constante : satisfaire le client.

Blé 2003 : ce qu'il faut savoir

D'un pays à l'autre, la récolte en blés s'annonce très hétérogène. Le Comptoir Agricole vous invite à un tour d'horizon complet de la question.



Le contexte économique

Avec une Europe à 25 qui se profile et de grands pays céréaliers, comme l'Ukraine, qui haussent leur niveau de production, la disponibilité en blé n'a jamais été aussi importante en Europe. Et notre région ne peut que subir cet état de fait.

Notre atout réside malgré tout en partie dans le fait que la demande meunière régionale actuelle n'est pas satisfaite par la seule production locale. Il nous faut donc hausser notre niveau qualitatif pour finir de convaincre les industriels alsaciens de travailler avec nous encore davantage.

Les adhérents du Comptoir ont bien compris qu'on leur demandait un surplus de professionnalisme, une prise en compte optimale de l'environnement et une qualité sanitaire sans faille. Et tout ceci sans contrepartie financière, sinon une garantie de pouvoir vendre leurs blés. Le Comptoir en tant qu'organisme stockeur majeur en Alsace est soumis aux mêmes contraintes. Nos investissements en outils de mesure, de surveillance de la qualité ont coûté – et continuent de coûter – fort cher.

En résumé, un marché de plus en plus exigeant, et qui n'est pas prêt à payer un surplus de qualité dans un contexte de volumes de céréales très importants.

Les demandes du marché

Nos débouchés historiques (meunerie et alimentation du bétail) restent les mêmes, même si la demande de nos

clients amidonniers progresse. Une certitude quel que soit notre client : chacun demande une qualité sanitaire irréprochable, à savoir une prise en compte du risque mycotoxines. Sans parler de

certaines et reconnus comme tels. Mais il reste beaucoup de chemin à parcourir pour satisfaire tous nos clients, dans un monde où la méfiance et le principe de précaution deviennent la règle.

et l'évolution de la maturité, assurera un suivi renforcé avant récolte. Cela nous donnera d'autant plus d'indications sur la qualité globale de la collecte.



blés cariés dont évidemment personne ne veut !

La qualité industrielle des blés meuniers devient une nécessité absolue. Et un approvisionnement trop hétérogène n'est plus compatible avec les besoins de notre filière blés. Si le taux de protéines ou encore le temps de chute de Hagberg est trop variable, cela pose de grands problèmes en meunerie.

Concernant la traçabilité, nos efforts sont

L'action du Comptoir Agricole

Dans ce contexte nouveau et tendu, votre coopérative a décidé de rémunérer plus justement la qualité des céréales livrées par ses adhérents. Cela passe par une remise en cause du mode de réception des céréales à pailles.

Notre service technique, déjà en pointe en ce qui concerne le suivi des cultures

Ensuite, il faudra que nous définissions ensemble une règle du jeu claire pour tout le monde. Dans un premier temps, il nous faudra définir deux types de blés réceptionnés : le blé meunier et le blé fourrager.

Suivant le niveau d'exigence du marché, la filière meunière définit ce qu'est un blé meunier. Les critères retenus sont les suivants :

- l'humidité
- le poids spécifique (PS)
- le taux d'impuretés
- la présence de grains germés
- le taux de protéines
- le temps de chute de Hagberg
- la présence de fusariose (et donc peut-être de mycotoxines)

Certains critères sont mesurables le jour de la collecte. D'autres le seront après coup, sur analyse d'un échantillon représentatif prélevé sur chaque benne apportée.

Les barèmes de classement vous seront indiqués au démarrage de la récolte. Le Conseil d'Administration de la coopérative tranchera à ce moment-là quant aux prix d'acompte de ces deux types de blés, ainsi que sur les barèmes de réfaction.

Rappel sur quelques critères qui interviennent pour classer les blés à la collecte

L'humidité

C'est un critère fondamental pour déterminer une conduite rationnelle des opérations de stockage, de séchage puis bien sûr de transformation industrielle. Une humidité correcte conditionne évidemment une bonne opération de récolte.

Quand on connaît la teneur en eau, il devient facile de rapporter toutes les analyses quantitatives à une base fixe (soit la matière sèche, soit une norme).

Enfin, réglementairement, la teneur en eau est fixée dans le cadre de contrats ainsi que pour calculer d'éventuelles bonifications et réfections.

La norme communément admise est de 15,5 %. A ce pourcentage, le grain est physiologiquement mûr, et ne s'altère pas dans le temps.



Mesure de l'humidité sur chaque benne apportée.

Le P.S., ou poids spécifique

Ce critère détermine le rendement farine en meunerie. Il s'agit d'une très ancienne mesure de la masse volumique. C'est la masse que représentent 100 litres de blé. Cette masse est directement proportionnelle à la présence d'impuretés. Par exemple, la présence de petits cailloux augmente ce P.S. alors que la paille aura tendance à le réduire. Autant dire que les impuretés sont observées à la loupe !

Une norme communément admise fixe à 76 kg pour 100 litres le P.S. standard en collecte. Une tolérance peut être quelquefois admise. On fixe alors une autre valeur pour déterminer la réfaction, voire le déclassement en blé fourrager.

L'agriculteur qui soigne ce critère doit tout faire pour éviter les impuretés et avoir une humidité proche de la norme. Il ne pourra par contre rien contre un printemps caniculaire, comme 2003, qui aura pour conséquence la multiplication des petits grains.

Le choix variétal est également important. Apache donne de bons P.S.. Bien entendu, des blés échaudés ou fusariés auront tendance à produire de petits P.S..

Les grains germés

Lorsqu'un grain germe (même avant que cela ne se voit), un processus biochimique se met en route ; une enzyme (une amylase) est produite par le grain pour commencer à dégrader l'amidon en sucres. Comme les industries de transformation recherchent essentiellement l'amidon, la germination entraîne une brusque diminution de la valeur du grain.

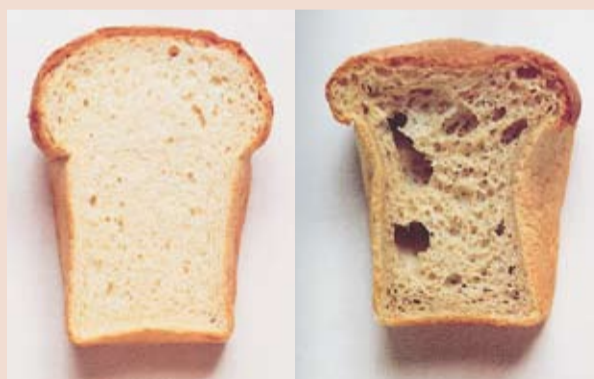


L'alvéographe de Chopin. L'élasticité de la pâte est mesurée pour déterminer la valeur boulangère d'une farine.

L'expérience montre que plus il y a d'amylases dans un lot, plus les grains sont germés.

On mesure donc assez simplement cette germination grâce à un dosage des amylases. Le résultat se donne en indice de chute (en secondes) selon Hagberg et Perten. Il est courant de parler tout simplement de Temps de chute de Hagberg, ou tout simplement de Hagberg. Il est communément admis qu'un indice de chute doit être supérieur à 220 sec dans le cas d'un blé à destination de la meunerie.

L'agriculteur peut améliorer son « Hagberg » en choisissant des variétés qui germent peu sur pied comme Soissons, Apache, Autan. Il choisira aussi des blés peu sensibles à la verse. Ce critère est tellement important que le Comptoir Agricole participera comme d'habitude aux frais de séchage des blés s'ils sont mûrs.



Pain réalisé avec un blé à 250 s de Hagberg.

Pain réalisé avec un blé à 62 s de Hagberg.

Le taux de protéines

En alimentation animale, c'est un critère nutritionnel de première importance. En meunerie, le taux de protéines est fondamental dans la fabrication du pain.

Si le grain est composé majoritairement d'amidon, les protéines sont contenues dans le germe. Comme ce sont les seuls éléments à contenir de l'azote, il suffira de doser cet azote du grain pour déduire le taux de protéines.

La norme indique qu'un blé meunier doit avoir un taux de protéines supérieur à 10,5 %.

L'agriculteur peut jouer sur ce taux de protéines :

- en choisissant de « piloter » et de fractionner ses apports d'azote en fonction des besoins de la plante (tout en évitant le gaspillage).

- en choisissant des variétés de blé de type panifiable.



La méthode Hénès pour piloter l'azote.

La carie

La carie est un champignon (*Tilletia caries*) qui infecte et transforme totalement l'intérieur du grain en une poudre noire (les spores du champignon). Un lot carié sera reconnaissable à sa mauvaise odeur de poisson et à ses grains sains plus ou moins recouverts de poudre noire. Un tel lot sera impitoyablement refusé au pont bascule.

La norme est donc un refus systématique de tout apport qui présente de la carie.

Ce genre de lot est heureusement rare, grâce à la protection phytosanitaire lors du semis.

Fusarioses et mycotoxines

Un blé peut être attaqué par des champignons du genre *Fusarium*. Même à très faible dose, et dans certaines conditions, ce champignon peut produire des mycotoxines, parmi lesquelles on retrouvera la DON, objet de nombreux articles sur la question. Il n'existe pas à ce jour de test à la récolte de dosage des mycotoxines.

C'est pourquoi la norme consiste à déclasser en blé fourrager tous les lots présentant du *Fusarium*.

La conduite agronomique (rotation, labour, variété) est déterminante dans un contexte fusariose. Pour éviter tout développement fongique, l'agriculteur sera vigilant vers le stade floraison. Une météo pluvieuse sera propice à des contaminations. Un traitement fongicide adéquat sera alors le bienvenu, même si il sera souvent incomplet.



Épis fusariés.

La rose et le maïs

Sous les collines du Kochersberg, la terre est légère par endroits, lourde en d'autres. René Barth y cultive du maïs et du blé. Des céréales qui partagent la terre avec les roses, l'activité principale de René Barth.

Un brouillard de fin septembre. Le chemin humide est bordé de plants de maïs hauts et généreux. Plus loin, une escarpe de rouge dans la géométrie verte. Au plus près, le paysage est pointilliste ; des tâches de jaune, de blanc, de rouge, de roses. « Les roses sont un monde extraordinaire. Chaque visite dans le champ donne envie de planter et d'inventer de nouveaux rosiers. » René Barth est rosieriste. Sa pépinière est jeune : elle a été créée à la fin des années 80. Sa première rose est née, il y a 16 ans, dans le Kochersberg. « Il faut longtemps pour acquérir la notoriété nécessaire. Elle vient, mais c'est long. La qualité d'une rose, c'est l'héritage d'une longue histoire. » Toulouse-Lautrec®, Honoré de Balzac®, Imperial Palace®, Sophia Loren®, Sahara® : 300 000 porte-greffes soutiennent cette année les rosiers de plusieurs centaines de variétés. La culture des roses est biennale : tous les deux ans, les rosiers et toutes leurs couleurs transhument vers une autre parcelle. Ces autres terres, disséminées autour de Lochwiller, attendent pendant dix ans de se recouvrir de roses à tour de rôle en se gorgeant de céréales. Dix hectares de blé, 55 hectares de maïs. « L'automne n'était pas propice au blé, j'ai tout reporté sur le maïs. D'habitude, on fait presque trois fois plus de blé que cette année. »



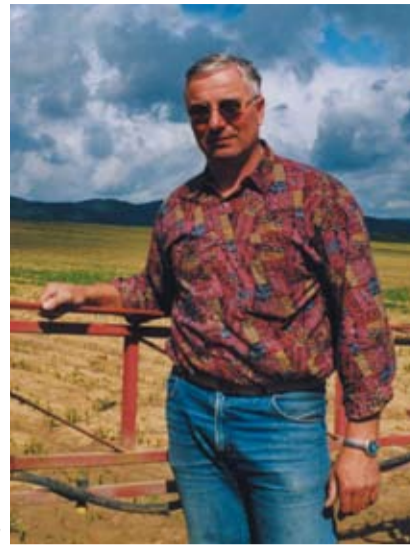
Des milliers d'expériences

René Barth est né au milieu des céréales. Un monde qu'il n'a jamais voulu quitter. « Au lieu de prendre une canne à pêche, les jours où il faut se reposer, je monte dans le tracteur et je vais aux labours. Les céréales, c'est un hobby. » Et une passion reposante. « Pour les céréales, l'agriculteur se contente maintenant de travailler la terre.

Les décisions se prennent souvent ailleurs. » Pour cela, René Barth est adhérent du Comptoir Agricole de longue date. « Pour les roses, c'est une autre histoire. C'est un marché libre. Il faut à la fois être bon technicien et bon commercial. Il faut être bon sur tous les tableaux. »

Six personnes travaillent à plein temps à la Roseraie Barth. Six autres sont saisonnières. « Pour nous, la culture des céréales est une activité annexe qui nous permet de rembourser les investissements en matériel. La saison qui vient de s'achever a été bonne pour la pépinière. L'hiver a été rude, nous avons eu beaucoup de perte, mais les particuliers ont eu aussi beaucoup de pertes et il y a eu une très forte demande en rosiers. Nous avons pu répondre. » La roseraie se développe, tirant l'ensemble de l'exploitation. Elle se spécialise et innove sur des secteurs de pointe. « Chaque année, nous faisons des milliers d'expériences. Nous cherchons sans cesse de nouvelles roses, de nouvelles variétés. La perle rare. La grande majorité des expériences s'arrête en cours de route. Nous arrivons finalement à créer deux ou trois roses. C'est bien ! »

L'automne est passé. Le printemps se termine. Sur les labours, une fine poussière de vert recouvre la glaise : les premières pousses de la saison qui s'ouvrent. « On est né dans la terre, on reste dans la terre. » La canicule de début mai s'estompe. Les nuages sont gorgés d'eau et le font savoir. La terre gonfle. L'été et toutes ses couleurs.



LES BRÈVES DU COMPTOIR

Les médaillés du travail à l'honneur



30 de nos collaborateurs ont reçu le 4 avril dernier la médaille d'honneur agricole. Un coup de chapeau tout spécial pour Bernard HAUSSER, Alfred JACOB et Gérard JACOB. Cela fait 40 ans qu'ils travaillent au Comptoir Agricole !

Et le vainqueur est...



Notre grand vainqueur du jeu concours du dernier numéro d'Au fil des saisons est monsieur SIMON Charles, de Pfulgriesheim. Il gagne 20 hectares de protection contre la pyrale par les trichogrammes. Bravo à lui et encore merci à la société Biotop. Cette année, les hectares de maïs protégés de manière biologique chez nous vont dépasser les 9000 hectares.

Salut les jeunes

Marc BAUMER vient de rejoindre le Comptoir en qualité de commercial pour l'Alsace Bossue. Dans l'équipe Espaces Verts, Samuel KLEIS est remplacé par Thierry WENDLING.

Du traitement à façon des blés au Comptoir

En parallèle à son offre en semences de céréales certifiées, le Comptoir vous propose, dès cet été, de réutiliser vos semences de ferme pour les semis de céréales à pailles. Des machines ambulantes spécialement prévues seront à votre disposition. Parlez-en à votre interlocuteur Comptoir Agricole.

Le Comptoir défend le maïs

Les violents orages du printemps ont provoqué des coulées de boue. Les cultures de printemps – notamment le maïs – ont été accusées d'amplifier le phénomène. Le Comptoir Agricole est intervenu dans les DNA pour remettre les pendules à l'heure.

Le Comptoir soutient les Jeunes Agriculteurs à Paris



Notre coopérative a soutenu les JA du Bas-Rhin le 14 juin dernier. Ils représentaient notre agriculture régionale lors de l'Agriparade, sur les Champs-Élysées. Nous serons encore aux côtés des Jeunes à la finale départementale de labour.

Unter Uns

Hit will ich è bissèl iwer mini Sproch verzehle, von do untè drußè, do wie sè so breit redè. Jetzt àchtung, hevè n'Eich, es geht los.... Eftas wenn ich's Maul uff màch un elsässisch red, frorè sè mich : „Sind Sie aus Baden?“. Frija hov ich g'mant ich krieg à äff oda bin fux wild g'worè, wail ich nit vastàndè hàb, warum d'Lait so blèd fràrè. „Ich red wi ma dè Schnàwel g'wàchsè ich, ja ich komm vun do untè draußè, do wi ma so brat redè....“ un do untè draußè ich zwischè Waisèbourj, Laudabourj un Selz. - Bai uns dringè ma Wain un saufè Bier àm Rhain entlàng un nit numè on Hochzaitè oda wenn's haas isch. (bi uns drinke m'r Win un suffè Bier àm Rhin entlàng un nit numè on Hochzaitè oder wenn's heis isch) - ma schmirè Budda un Schlegel uf's Brot morjeds zum Kàffèe un

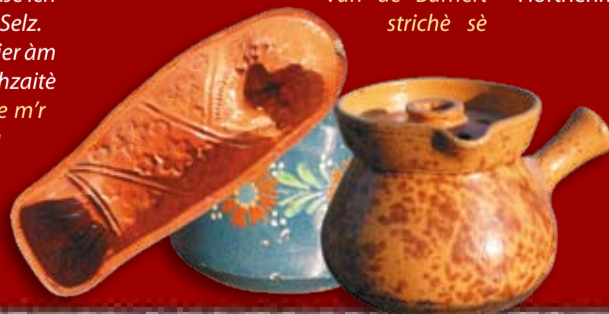
sàrè : „A guda, los das g'schmeckè“ (dés hàt mit den Bouddischmus un mit dem holländische Kès nix zè dun, dés kànn isch aich garàndierè). (m'r schmirè Butter un Confiture uf's Brot ... : « A güeter... ») - Lurè èmol, d'Haisa, sowi d'großè Schayadorè vun dè Bauaheft strachè sè mit kraichichi Foawè : kraidèwaiß, knàllblo, braun, griwelè grin, gègèlè gèl. (Lüje èmol, d'Hieser, sowi d' große Schirdorè vun dè Bürheft strichè sè

mit krischichi Fàrwè : kridewiss, knàllblöi, brun, griwelè grin, gègèlè gèl). Es lohnt sich richtig èmol bai uns vabai zè komme, do untè draußè gibt's g'fitsi Lait. (Es lohnt sich richtig èmol bei uns vorbeizè kommè, do untè drußè gibt's g'fitsi Lit).

Nathalie Fritz

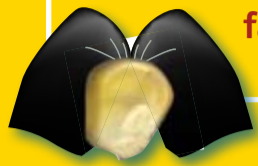
Hoftnèhmè : Vun Rédèrè (Niederroedern)

's Käsas	's Drehenas
's Schorèls	's Peddajàks
's Babelès	's Grigmillas
's Helèmas	's Kiffas
's Zopfdivèls	's Robbès
's Begèsepps	's Kivèlmillas
's Wàchdas	dè Hajofritz
's Schopsè	



Un agriculteur discute avec un jeune couple de citoyens alsaciens sympathiques et curieux. Il leur explique en quoi la culture du maïs n'est pas forcément ce que l'on entend un peu partout ...

Le maïs est une culture qui fait aujourd'hui partie de notre paysage alsacien



J'aime que la plaine soit encore bien verte en fin d'été, quand beaucoup de régions sont déjà toutes « grillées », après la récolte du blé. Je ne vois pas pourquoi on reprocherait à un paysage de maïs ce qui ne nous viendrait pas à l'esprit pour les grandes plaines de blé, les immenses oliveraies andalouses, ou les rizières à perte de vue du Viêt-nam. On peut voir aussi quelque chose de majestueux dans le maïs grâce à son port élancé. Et c'est aussi une merveilleuse cachette pour les animaux en fin d'été. Les agriculteurs en font d'ailleurs les frais, si l'on se réfère aux dégâts de sangliers relatés dans la presse. Sans compter que les insectes sont très nombreux à y trouver refuge. On en compte de nombreuses espèces différentes en fin d'été.

Un maïs génétiquement modifié ? Connais pas



Sur le sujet des OGM, soyons clairs : il n'y a pas de maïs génétiquement modifié en Alsace, ni même dans le reste de la France. C'est d'autant plus injuste de prétendre le contraire que nous autres producteurs avons consenti des sacrifices pour obtenir un produit qui nous est demandé par nos clients mais qui est plus cher à produire. Si dans le monde on parle beaucoup d'OGM, c'est que les Américains y sont favorables et qu'ils produisent dix fois plus de maïs que les Français. Mais nous avons refusé de rentrer dans ce jeu. Encore une fois, un maïs alsacien est donc toujours non OGM.

La protection phytosanitaire du maïs tient de plus en plus compte des problèmes de pollution de la nappe phréatique d'Alsace



Quand on pense au maïs, on pense « atrazine ». Ce désherbant est aujourd'hui totalement interdit sur notre territoire. Pour le remplacer, de nouvelles molécules présentant des profils toxico et écotoxicologiques plus favorables existent. En particulier, il existe des molécules dont le pouvoir de pénétration dans les sols est très faible. Pour le reste, il est rare d'appliquer un fongicide sur un maïs. Quant à la lutte contre les insectes, la lutte biologique est très répandue chez nous. Elle se fait à l'aide des trichogrammes, des petites guêpes qui viennent pondre dans les œufs des parasites du maïs.

Le maïs, une culture de chez nous

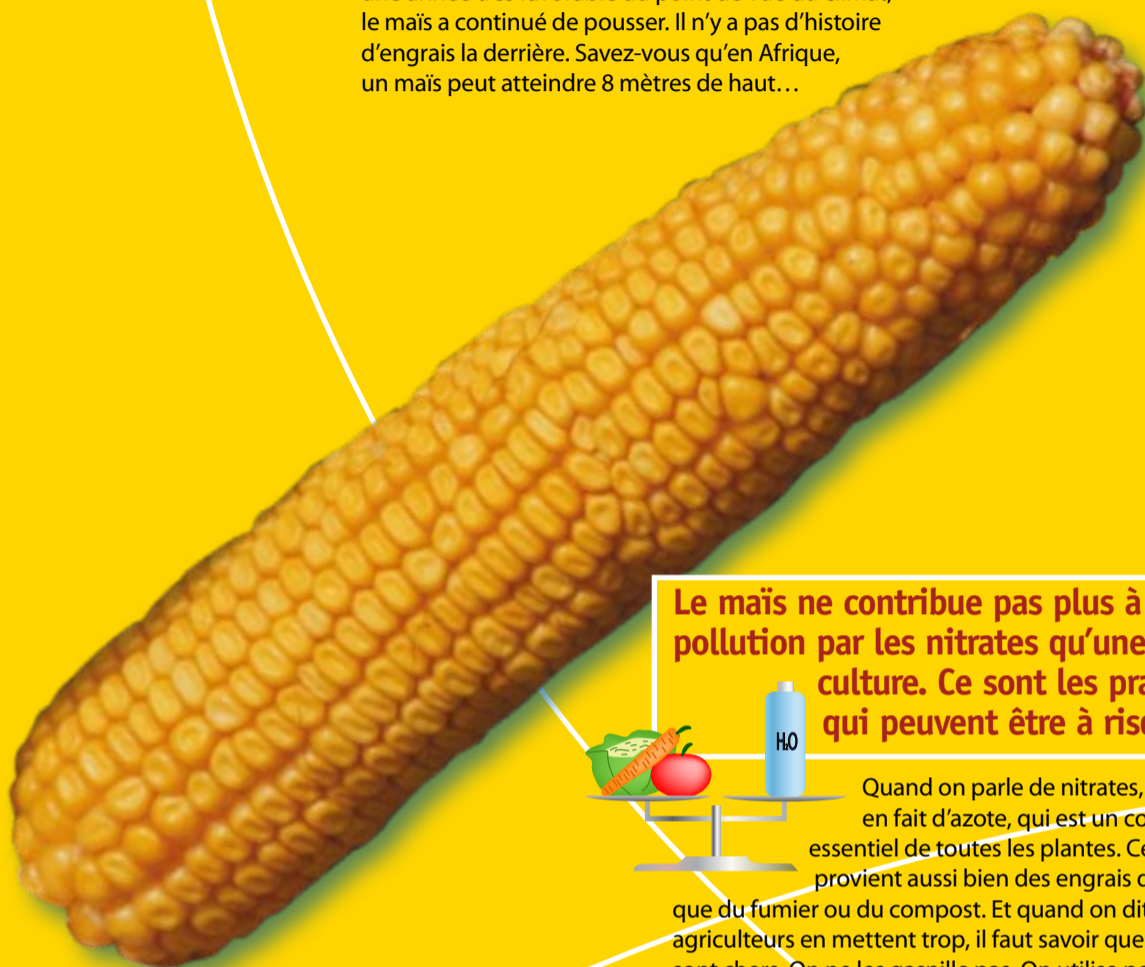


Au même titre que la pomme de terre ou la tomate, le maïs vient d'Amérique du Sud. Les deux premiers font pourtant partie de notre patrimoine. Alors que le maïs est cultivé en France (au Pays Basque) depuis... 1523 !! Et s'il est vrai que le maïs nous semble à nous Alsaciens moins « traditionnel », c'est qu'il n'y a qu'une cinquantaine d'années que la sélection variétale a permis de trouver des variétés capables de faire un cycle complet avant la mauvaise saison. Cette difficulté contournée, le maïs est devenu une culture très bien adaptée à l'Alsace. Au fait, saviez-vous que le géranium nous vient de... Nouvelle-Zélande ? Nos villages fleuris ne s'en plaindront pas.

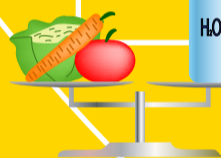


En 2002, les maïs ont bien profité d'un été exceptionnel

Par ses origines, le maïs est capable de pousser énormément. Comme 2002 était une année très favorable du point de vue du climat, le maïs a continué de pousser. Il n'y a pas d'histoire d'engrais la derrière. Savez-vous qu'en Afrique, un maïs peut atteindre 8 mètres de haut...



Le maïs ne contribue pas plus à la pollution par les nitrates qu'une autre culture. Ce sont les pratiques qui peuvent être à risque



Quand on parle de nitrates, on parle en fait d'azote, qui est un constituant essentiel de toutes les plantes. Cet azote provient aussi bien des engrais de synthèse que du fumier ou du compost. Et quand on dit que les agriculteurs en mettent trop, il faut savoir que les engrais sont chers. On ne les gaspille pas. On utilise pour cela le Bilan azoté, qui est une méthode scientifique qui détermine quelle quantité d'azote il faudra apporter à la culture pour satisfaire ses besoins. Et pas plus. Le maïs est aussi une de ces plantes qui captent beaucoup d'azote pendant l'été et qui arrivent à fabriquer beaucoup de biomasse. Or c'est justement lors de nos chauds étés alsaciens que de l'azote est libéré en quantité par le phénomène naturel de minéralisation de la matière organique. Pour finir, notre législation fixe à 50 mg par litre la teneur maximum en nitrates dans l'eau de boisson. A titre de comparaison, boire un litre d'eau à cette teneur équivaut à consommer 250 grammes de carottes ou bien 25 grammes de laitue, « naturellement » produits. Alors ?

Les français ignorent tout ce que l'on peut faire avec du maïs. Alors que c'est une denrée extraordinaire



Une grande partie du maïs que l'on voit chez nous sert à nourrir le bétail. Sous forme d'ensilage, c'est un aliment sain, 100 % d'origine végétale, produit sur l'exploitation, et qui côtoie parfaitement le foin. Grâce à son fort pouvoir énergétique, un kilo et demi de maïs grains suffit à produire un litre de lait. Mais une grande part de notre maïs alsacien sert à l'alimentation humaine. Ecrasé plus ou moins finement, on le retrouve dans la bière, les corn-flakes ou encore sous forme de farine dans un grand nombre de préparations alimentaires, comme les sauces. C'est la filière dite « semoulière ». Mais si l'on extrait l'amidon, il devient facile d'en faire des sirops de glucose. La majorité des aliments sucrés (par exemple les boissons) en contiennent, mais aussi des pâtisseries, des confiseries... On parle alors d'industrie amidonnaire. Mais une plante surdouée comme le maïs peut aussi servir en pharmacie, rentre dans la fabrication du dentifrice, du papier ou des emballages... sans parler de la possibilité un jour de rouler grâce à un carburant « vert » : l'éthanol, qui viendrait aussi en partie du maïs

Maïs : idées reçues