

Au fil des saisons

LE JOURNAL DES ADHÉRENTS
DU COMPTOIR AGRICOLE



5 • AUTOMNE 2003

Une récolte de 40 jours....

En temps normal, à cette époque, la collecte du maïs battrait son plein. Mais voilà, l'année fut loin d'être "normale", la moisson est déjà terminée ! 25 août – 5 octobre : 40 jours en tout et pour tout ... 40 petites journées pour mettre à l'abri une récolte encore qualifiée avant l'été de prometteuse.

La tâche ne fut pas sans difficultés pour la Coopérative. La météo conciliante n'a jamais réellement interrompu la campagne et le flux des apports a quasiment été continu. Ce qui n'a pas été le cas du côté des dégagements de nos silos ; nos clients ont tardé à enlever les quantités d'ancienne récolte et les chargements de la nouvelle ont été perturbés par les "basses eaux" du Rhin. La faible humidité de la récolte a permis de ne pas devoir interrompre la collecte, mais notre capacité de stockage – insuffisante – aura cette année bien compliqué les choses.

La "bonne" nouvelle, c'est qu'avec près de 310 000 tonnes collectées, la coopérative, à l'image du département, s'en sort mieux que prévu...



SOMMAIRE

DOSSIER Le séchage :
des machines et des hommes *Page 3*



Page 2 **La vie du Comptoir**
Le circuit du maïs : proximité et efficacité
Un métier de l'entreprise :
la gestion des apports de céréales

Page 4 **Témoignage**
Frédéric Karcher, la passion du fruit
Les brèves du Comptoir
Unter Uns

Assemblées de sections 2003

Toutes les dates et les lieux en page 4

EDITO

Une coopérative solidaire

C'est dans les moments difficiles qu'il est essentiel de se souvenir du fondement même de nos organisations. Une coopérative n'existe que par et pour les agriculteurs qui y adhèrent. Le Comptoir Agricole est l'outil qui nous permet à tous de commercialiser nos céréales dans les meilleures conditions possibles. Une gestion rigoureuse et une politique d'investissements judicieux au cours des années passées permettent aujourd'hui d'aborder le difficile cap actuel avec sérénité.

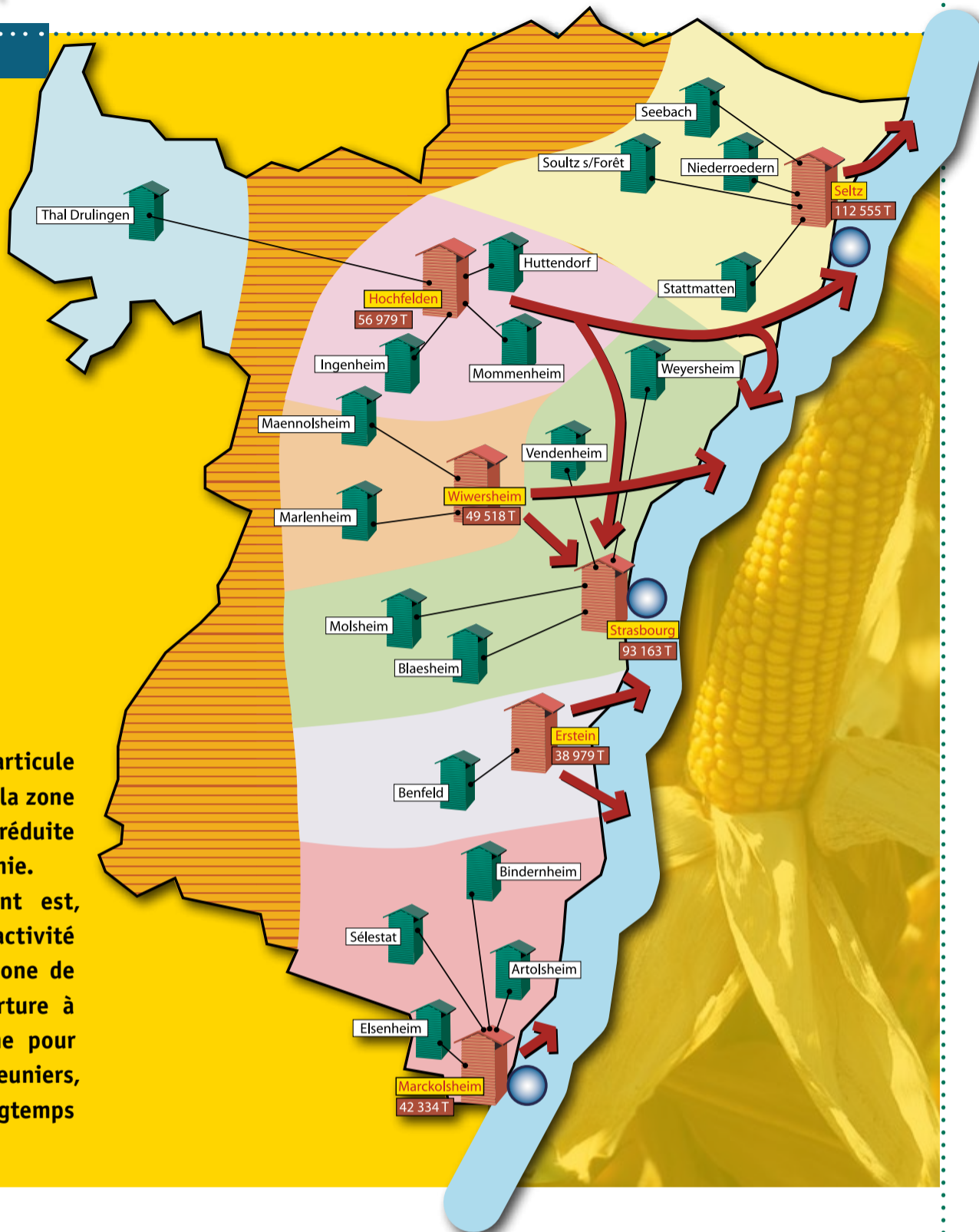
La solidarité n'est pas un vain mot. Votre coopérative aura l'occasion de vous le prouver une fois de plus au cours des mois à venir. Tous nos efforts seront concentrés vers une maîtrise accrue des frais de fonctionnement. Mais épauler nos adhérents sera notre tâche prioritaire.

Je vous invite d'ailleurs à venir nombreux débattre avec le conseil d'administration au cours des assemblées de section dans quelques semaines. Les sujets ne manqueront pas. Soyons tous conscients combien il est rassurant de pouvoir compter sur sa coopérative au cours de moments difficiles. Bon courage à toutes et à tous.

Eugène SCHAEFFER, président du conseil d'administration

LA VIE DU COMPTOIR

LES CHIFFRES DU COMPTOIR



Le circuit du maïs : proximité et efficacité

La logistique céréales du Comptoir Agricole s'articule autour de six centres sécheurs. La distance entre la zone de production et l'endroit où le maïs est séché est réduite au minimum. C'est un gage de qualité et d'économie. L'économie des céréales de notre département est, au même titre que pour d'autres secteurs d'activité alsaciens, étroitement liée au Rhin. Avec une zone de production étirée le long de ce fleuve, l'ouverture à l'international est évidente. Il en est de même pour notre clients et partenaires transformateurs (meuniers, semouliers et amidonniers) qui se sont depuis longtemps établis le long du Rhin.

PORTRAIT D'UN MÉTIER DE LA COOPÉRATIVE

La gestion des apports de céréales ou l'histoire d'un ticket de pesée

Si la coopérative existe pour assurer de bons débouchés aux productions de ses adhérents, c'est au service céréales que l'on doit la bonne gestion du traitement des apports. Nicole WALTER nous conduit dans les coulisses de son métier, mené avec compétence.

Nicole peut traiter chaque semaine jusqu'à 10000 tickets de pesée en période de collecte. «Traiter» signifie faire aboutir la pesée initiale de la marchandise livrée au paiement de l'agriculteur. Quel est le cheminement d'un ticket de pesée ?



Si certaines modifications peuvent se faire dans les dépôts dans la journée de livraison, tous les pouvoirs sont concentrés dans les mains de Nicole à partir de minuit.

Elle édite chaque matin un journal de contrôle pour vérifier les éventuelles anomalies qui sont alors corrigées tout de suite. Une fois par semaine, tous ces tickets sont validés et valorisés. Peut alors être lancé le traitement des décomptes d'apports qui donnera

lieu au paiement des agriculteurs. Une opération qui concerne tout de même 12000 décomptes par an... L'établissement des compléments de prix et des primes de qualité est de la même façon placé sous sa responsabilité.

Autre facette de son métier : la déclaration obligatoire des apports et des stocks à l'ONIC (Office National Interprofessionnel des Céréales) et à l'ONIOL (Office National Interprofessionnel des Oléagineux). Ceci une fois par mois. Ces organismes officiels utilisent l'ensemble de ces remontées pour la publication de statistiques.

Enfin, Nicole assure d'autres suivis :

- la gestion du stockage des céréales pour le compte d'agriculteurs
- les contrats de dépôts-vente
- les contrats jachères industrielles
- les contrats de filières tracées.

Le Comptoir s'engage à payer rapidement les producteurs. Nicole WALTER y veille depuis de nombreuses années, avec expérience et disponibilité. Si vous l'ignoriez, c'est au 03 88 89 09 14 qu'elle vous répondra.

Le séchage : des machines et des hommes

Le séchage des céréales est un procédé qui consiste à abaisser le taux d'humidité du blé, du maïs, du colza... à un pourcentage garantissant des conditions de conservation optimales. Cette étape transitoire entre la récolte et le stockage est régie par des normes très strictes qui permettent au Comptoir Agricole de proposer des céréales de qualité « saine, loyale et marchande », conforme aux besoins des industriels transformateurs.

Pourquoi sèche-t-on les céréales ?

Une céréale atteint sa maturité physiologique, c'est-à-dire qu'elle cesse d'évoluer et n'accumule plus de matière sèche, lorsque la teneur en eau du grain varie entre 30 et 35 pour cent. À ce stade, le grain est encore un organisme vivant qui respire, et par conséquent produit de la chaleur, de l'eau et du gaz carbonique.

Aussi, plus sa teneur en eau est élevée et sa respiration importante, plus la céréale sera périssable et devra être consommée, transformée ou conditionnée rapidement.

L'intensification des cultures, l'extension des domaines d'exploitation des céréales, le développement des échanges commerciaux ont nécessité la

mise en place d'un procédé de séchage industrialisé, à même d'absorber d'importantes quantités de matières premières, tout en garantissant le respect de critères technologiques et les normes de qualité toujours plus strictes.

La campagne du maïs

Si la pratique du séchage s'applique à certaines céréales comme le blé ou le colza, en Alsace, la campagne la plus importante est celle du maïs. Démarrant courant septembre, elle mobilise durant près de 8 semaines hommes et machines, jour et nuit.

Une fois la campagne lancée, l'ensemble des 26 centres de collecte sont sollicités. Ils sont répartis dans 6 secteurs géographiques, équipés chacun d'un silo sécheur : Seltz, Hochfelden, Wiwersheim, Strasbourg (port du Rhin), Erstein et Marckolsheim.

Le circuit des céréales au silo portuaire de Strasbourg...

La marchandise est acheminée en continu par d'interminables balais de camions. Les 350 à 400 rotations quotidiennes de 24 tonnes chacune sont acheminées sur une des 4 fosses de réception du site de Strasbourg.

Des cellules de pré-stockage...

Une fois réceptionné, un échantillon de maïs est prélevé sur chaque cargaison afin de déterminer son taux d'humidité. Ce taux est consigné sur une fiche, puis la marchandise est pré-stockée dans des cellules de 1 000 tonnes en attente de séchage.

... au séchoir

Le séchoir est une colonne, équipée de deux étages de brûleurs à gaz, dans laquelle de l'air chaud est brassé par un ventilateur.

Cette colonne (voir schéma à droite), d'environ 20 mètres de haut, est alimentée en continu par le dessus. Les extractions se font par le bas, à raison de quelques tonnes, toutes les 3 à 4 minutes.

Il faut entre 7 et 8 heures au maïs pour traverser cette colonne. Le maïs dont le taux d'humidité a été abaissé à

15,5-16 %, est alors redirigé vers de grandes cellules de stockage où il sera ventilé pour abaisser définitivement sa température.

Lors de son passage dans le séchoir, des échantillons sont prélevés, puis expédiés au laboratoire du site qui effectue toute une batterie de tests afin de garantir la qualité de la marchandise et le respect des normes en vigueur et les exigences

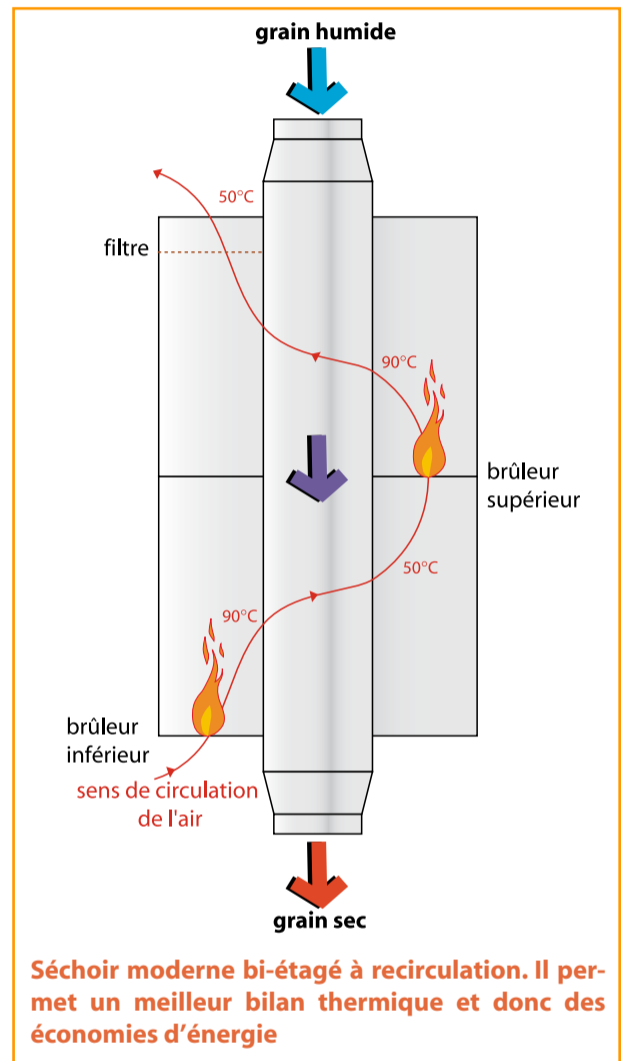
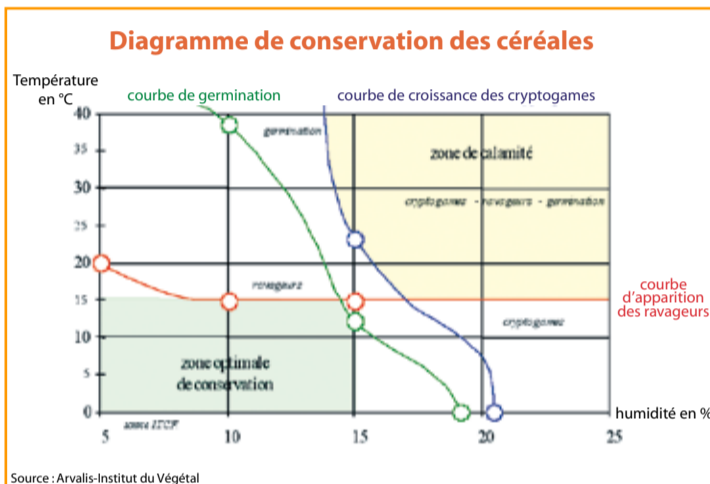
des différents clients industriels de l'industrie agro-alimentaire.

Quel avenir pour le séchage ?

Le Comptoir Agricole s'est doté de séchoirs capables de préserver la qualité industrielle des maïs à destination de l'amidonnerie. Nos débouchés doivent rester notre priorité, d'autant que les applications de l'amidon sont en continuelle progression dans les secteurs non-alimentaires.



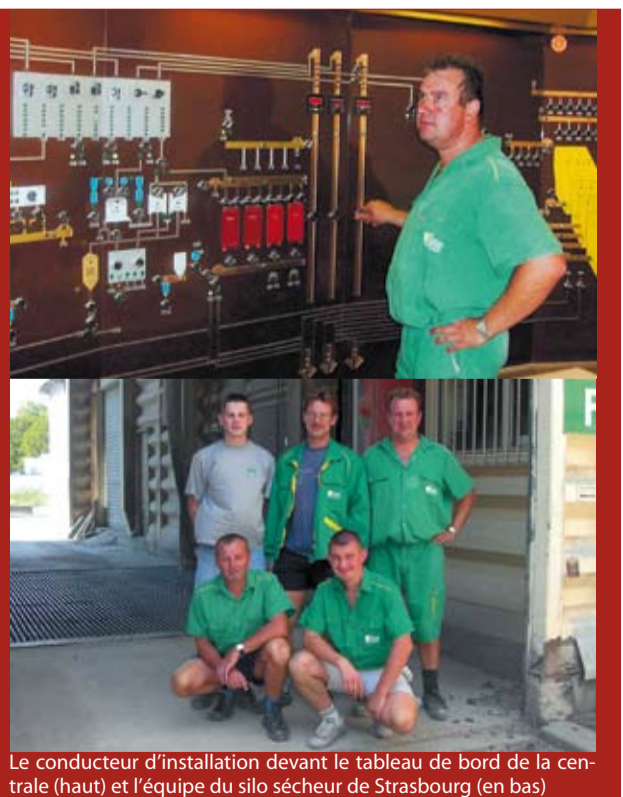
Vue aérienne d'un séchoir



Un métier aussi exigeant qu'incontournable

Si le séchage des céréales relève d'une procédure industrialisée, les compétences, la vigilance et la disponibilité des équipes aux commandes sont des facteurs déterminants quant à la qualité de la marchandise livrée.

Durant la campagne de maïs, ce sont trois équipes de cinq hommes qui se relayent toutes les 10 heures afin d'assurer le bon déroulement des opérations. Des conditions de travail éprouvantes qui nécessitent une adaptabilité totale et des champs de compétences variés. Outre la programmation et le réglage des machines à partir de la centrale équipée d'un tableau de bord, ces équipes sont susceptibles d'intervenir directement sur la plupart des incidents techniques.



Le conducteur d'installation devant le tableau de bord de la centrale (haut) et l'équipe du silo sécheur de Strasbourg (en bas)

TÉMOIGNAGE

La passion du fruit

Adhèrent du Comptoir Agricole, Frédéric Karcher vit à Ridheim, près de Bouxwiller, où il a développé, voilà plus de trente ans, une prospère exploitation fruitière. Son parcours, étroitement lié au développement de cette petite commune de 180 habitants, témoigne de l'histoire d'une passion : la passion du fruit.



Monsieur Karcher est intarissable sur ses arbres

Né en 1929, Frédéric Karcher travaille, dès son plus jeune âge, dans l'exploitation familiale. À cette époque, la majeure partie des habitants de Ridheim tire ses revenus de la culture des fruits.

Après guerre, durant la morte-saison, Frédéric Karcher suit les enseignements de l'école saisonnière d'agriculture, où naît sa passion du fruit. Il décide alors de s'engager sur plusieurs fronts : il est élu Président d'une des plus anciennes associations de producteurs de fruits, travaille au développement de la coopérative agricole de Bouxwiller et crée, au début des années soixante-dix, sa propre exploitation.

Toujours plus investi dans le devenir de sa commune, Frédéric Karcher est élu maire de Ridheim

en 1971, et participe activement au grand remembrement opéré dans la région de Bouxwiller. Quoique délicate, cette restructuration est une réussite et permet la création de grands vergers aux alentours de la commune. Ce remembrement permet alors à Frédéric Karcher de développer et diversifier son activité. Treize hectares, qu'il va consacrer à la culture de la vigne, des pommes et des poires, mais également des pêches, des framboises, des quetsches, des cerises...

À contre-courant des pratiques de l'époque, Frédéric Karcher mise sur la diversité des cultures. En collaboration avec l'I.N.R.A., il expérimente de nou-



velles variétés de fruits, et plus particulièrement de cerises. Avec plus de mille cerisiers, il devient l'un des plus gros producteurs de cerises de la région et s'associe à deux autres exploitants afin de créer une importante filière de distribution. Par la suite, il n'aura de cesse d'adapter sa production aux attentes des consommateurs, mais également de tenter de faire découvrir et d'imposer de nouvelles variétés de fruits sur le marché.

Mais Frédéric Karcher à une corde supplémentaire à son arc : la distillation. Soucieux de valoriser l'ensemble de sa récolte, il distille les fruits qu'il n'a pas réussi à écouler. Par ailleurs, fervent défenseur du privilège des bouilleurs de cru, il milite depuis 1975 à la tête de la fédération du Bas-Rhin des syndicats des récoltants familiaux de fruits et producteurs d'eau-de-vie naturelle dont il sera le président durant quatorze ans.

Aujourd'hui, à 74 ans, Frédéric Karcher prend toujours autant de plaisir à voir ses cultures fleurir, croître, se développer et, dans l'attente d'un repreneur, entretient avec passion son exploitation. Lorsqu'on lui demande le secret de son éternelle jeunesse, il répond que la recette est simple : « Je bois chaque matin un verre d'eau-de-vie maison – avec modération, évidemment –, mange les fruits de mon verger et bois mon propre vin... »

LES BRÈVES DU COMPTOIR

Le Comptoir fait sa Foire Européenne



Nos concitoyens ont été nombreux à venir à notre rencontre il y a quelques semaines. Le Comptoir a exposé de nombreux produits alimentaires ou non issus du maïs. Succès garanti !

Blé 2003 : peu, mais bon

Il faut remonter 16 ans en arrière pour trouver des volumes de blés récoltés (55 000 tonnes) aussi faibles. Les taux de protéines souvent supérieurs à 13%, des « Hagberg » au-dessus de 220 et une qualité boulangère optimale ne suffisent pas à rendre le sourire au producteur. Le marché ne sait toujours pas reconnaître les excellents produits des autres...

Reine Anne est couronnée à Colmar

Le Salon Saveurs d'Automne s'est déroulé à Colmar en présence de la filière pommes de terre du Comptoir. Succès assuré auprès d'une public conquis par les produits de terroir.

Un champion « Hi Tech »



Thomas Urban, de Schwindratzheim, vainqueur de la finale départementale de labour, s'est vu offrir un ordinateur par le Comptoir Agricole. Notre coopérative encourage les jeunes à se tourner vers les nouvelles technologies.

Et la gagnante est ...

... Marie Goetz d'Oberschaeffolsheim, à notre jeu-concours sur la reconnaissance des mauvaises herbes du maïs. Une expertise malherbologique approfondie de son exploitation lui est offerte.



Ce journal des adhérents vous plaît

Vous êtes 93% à avoir une excellente opinion d'Au Fil des Saisons. Sérieux et clarté sont les qualités les plus souvent citées. Cela nous encourage à faire encore mieux.

ASSEMBLÉES DE SECTION 2003

- GEUDERTHEIM : Restaurant La Couronne
Lundi 24 novembre / 9h30
- CLEEBOURG : Cave Vinicole
Lundi 24 novembre / 14h30
- TRAENHEIM : Cave Coopérative
Jeudi 27 novembre / 9h30
- OFFENHEIM : Rest. La Houblonnière
Jeudi 27 novembre / 14h30
- BURBACH : Restaurant Le Windhof
Vendredi 28 novembre / 9h30
- SCHWINDRATZHEIM : Restaurant Au Boeuf
Vendredi 28 novembre / 14h30
- BOLSENHEIM : Restaurant Im Kuestall
Lundi 1^{er} décembre / 9h30
- SUNDHOUSE : Restaurant Tonneau d'Or
Lundi 1^{er} décembre / 14h30

Unter Uns

Des Jähr isch à großès Jähr, un nit nummè weil m'r à Hitz get hèn zum verrecke, àwer weil dè Tour de France de Hundert g'firt het. Wer het des geglaubt, dàß der à Mål so àlt wird.

1903, in dèrè Zit vu m'r het ànfänge zè fliehe, setzt einer à Wett uf's Velo ! Nit zè fässe.

Nàtirlich het sich in dènè vielè Jàhrè viel g'ändert, àwer trette nin' sè Hit noch die Buwè.

Zum Beispiel :

- àm è dàg hèn sè màncmol iwer 470 km durch getrettè un iwer 17 Stundè (fèr dè Besch) uf àm Sàttel g'sesse...

- uhne Licht 's Nàcht's g'stràmpelt, uhne Trainer & uhne Docter durch Wind un Wetter ge-brüßt, uhne Auto mir Esse oder Ersätzvelo un ohne Macadam im Gebirg hèn sè die gànze Kilometer àbgekleppert...

Màncmol sin sè miet g'wen, no hèn sè dè Zug g'nuhmè bis àn nàchsch Etàp ! (àwer ufgepàsst : d'Kontroll)

oder hàn sè stierich Kohldàmpf get un hèn in dè Wirtschaft à hàlvi Soi gegàwelt... nàchdem sin sè nimè uf's Velo kommè (ken Wunder !) un hèn à Mittàgsschleffèl in dè Schètte unter'em à Bààm g'màcht...

Vum Elsäss het m'r im Tour de France bàl geredt : 1906 sin sè durch dè Ballon d'Alsace g'fàhrè, 1920 springt dè erscht Elsässer mit, dè Joseph Muller vun Orschwiller (dès soll dè Besch) g'wèn sin vun àllè Zittè, wie m'r get hàn) un 1921 fàhrè min Sechs drei Elsässer mit : dè Joseph Muller, dè Auguste Meyer vun Kaysersberg (dèr het 47 Blàdder g'fàngè in dem Jàhr!) un dè Jean Kienlen vun Colmer.

Dès Jähr isch dè Thomas Voeckler vun Schilgè mitgschtabt.

Wèr schriebt sich fer's nàchstè Jàhr in ?

Nathalie Fritz

Hoftnèhmè : Vun Bâldènè (Baldenheim)

s'Gromholtz, de Kikiriki, s'Metzters, de Gouli, de Pudding, d'Schwam, de Bibiche, s'Sulaivel, de Gnowlig, s'Schnavili

