

# Au fil des saisons

LE JOURNAL DES ADHÉRENTS  
DU COMPTOIR AGRICOLE



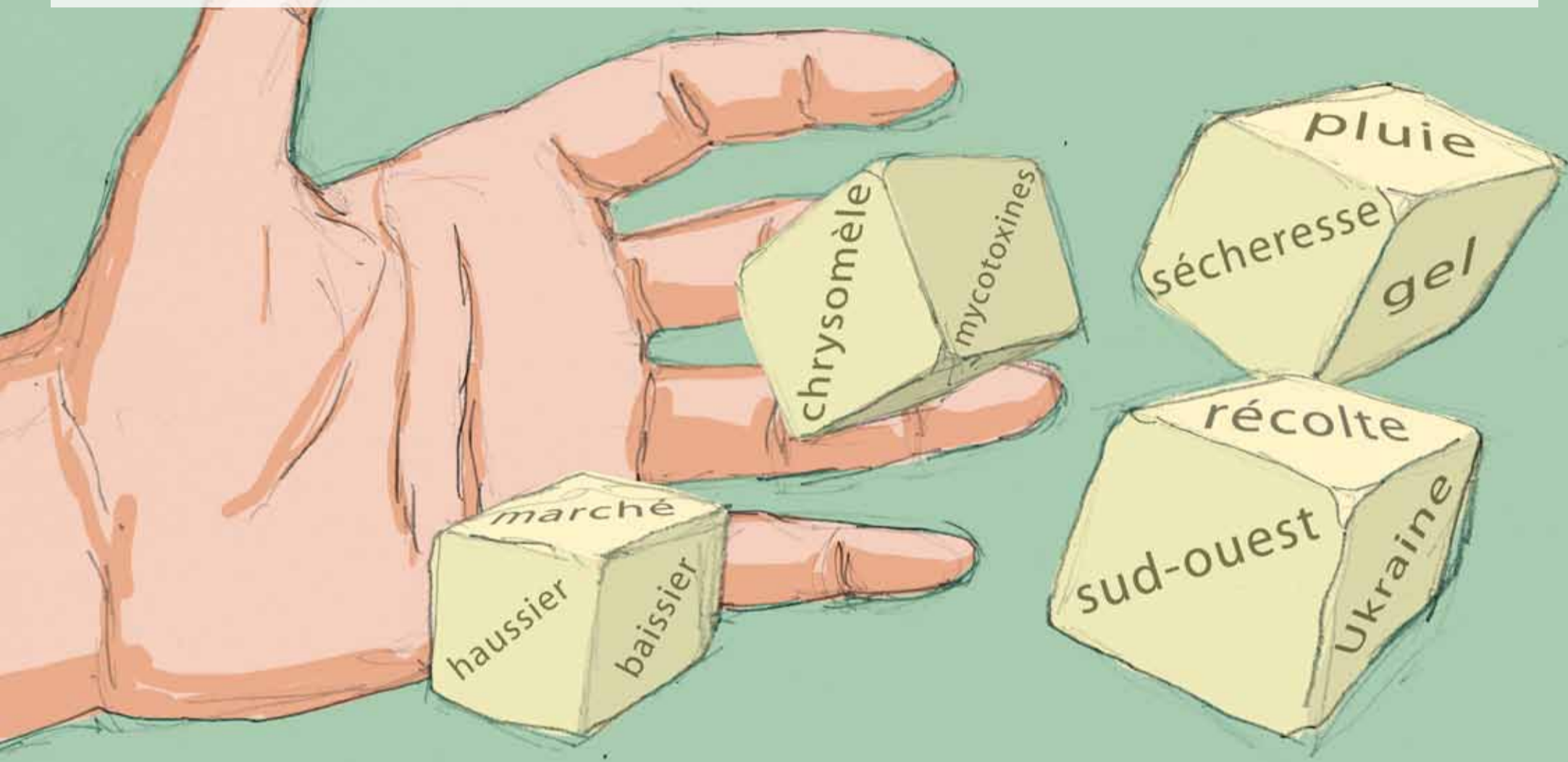
# 9 • AUTOMNE 2004

Après une récolte record en blés (lire en page 2), le temps des maïs est arrivé. Nous avons eu quelques inquiétudes jusqu'au 10 août, mais la pluie est enfin venue rassurer tout le monde, et les rendements s'annoncent tout à fait satisfaisants.

On nous annonçait la chrysomèle : elle n'est finalement pas arrivée, pour le plus grand soulagement des producteurs. Pourtant la coopérative s'y était préparée.

Pour autant, tout n'est pas rose, avec une législation à venir sur les mycotoxines particulièrement inquiétante. Nous y consacrons d'ailleurs le dossier du trimestre.

## A vos marques, prêts... fauchez!



## SOMMAIRE

**DOSSIER** Blés et mycotoxines :  
ce qu'il faut absolument savoir *Page 3*



*Page 2* **La vie du Comptoir**  
Une collecte de blé record

Un métier de l'entreprise :  
chauffeur au Comptoir Agricole

*Page 5* **L'événement**  
Retour en images sur l'Odyssée des céréales

*Page 6* **Les brèves du Comptoir**  
Unter Uns

**Témoignage**  
Damien Kuhn et sa collection de légende

## EDITO

### Quand bien faire ne suffit plus

Dans un monde qui va de plus en plus vite, les décisions se prennent parfois en dépit d'un certain bon sens, dans le but de soi-disant rassurer les consommateurs. Comment expliquer autrement la réglementation à venir sur les taux maximum de mycotoxines dans les céréales ? Nous vivons avec ces substances depuis des centaines d'années car elles font partie intégrante des substances naturelles produites par certains champignons phytopathogènes. Ce n'est évidemment pas une raison pour ne rien faire et les progrès agronomiques l'attestent. Un risque (faible) existera toujours. Mais être capable aujourd'hui de quantifier ces substances est-elle une raison valable pour imposer aux producteurs des taux maximum particulièrement bas ? Rien n'est moins sûr, avec le risque de voir certains lots totalement invendables... Nous sommes mobilisés pour assurer à nos adhérents des blés et des maïs conformes à la législation. Comme toujours, vous pourrez compter sur le Comptoir Agricole.

**André SCHUHLER**  
Directeur

### Une collecte 2004 de blé « record » : oui, mais ....

#### Rien n'est acquis...

La récolte 2004 de blé est pour notre région tout à fait exceptionnelle. Que ce soit en termes de rendement ou de PS, la surprise est de taille ! On doit friser les 85 qtx/ha et les 79 kgs/hl en moyenne... Pour le Comptoir il faut quasiment remonter 20 années en arrière pour trouver une collecte de blé supérieure à celle engrangée en 2004. Au final nous aurons collecté pour cette campagne environ 91 000 tonnes quand en 1984 nous en avons commercialisé 109 000 tonnes... mais à cette époque la sole consacrée au maïs sur le département représentait les deux tiers de la superficie de blé... Avec, en moyenne, un temps de chute de 300 s. (indice de Hagberg) et un taux de protéines supérieur à 11%, la qualité est également au rendez-vous !

Cette récolte suscite cependant de notre part deux remarques d'importance :

- la première concerne le caractère exceptionnel du très bon résultat de cette année ; il impose de la prudence en matière de choix de cultures dans nos exploitations.

- la seconde concerne la mise en place de teneurs réglementaires maximales autorisées en mycotoxines des céréales ; ces seuils seront fixés pour la prochaine récolte de blés.

Le guide technique « Automne 2004 » élaboré par notre service technique consacre un chapitre entier aux mycotoxines ; le sujet – sous surveillance au Comptoir depuis 2001 – n'est absolument pas à sous-estimer !

Compte tenu des seuils réglementaires envisagés – qui sont bas, sans parler des teneurs maximales encore plus faibles exigées par certaines industries alimentaires – une saine et sérieuse analyse de l'opportunité de produire des blés s'imposera, de la même façon que le choix du suivi et de la protection de la culture.

De notre point de vue, si les normes actuellement évoquées en la matière s'imposent sur le marché – libre ou de l'intervention – la production de blé deviendra un pari risqué que seuls des producteurs pointus oseront relever, sans pour autant avoir une garantie de résultat. La coopérative aura à gérer les problèmes liés au contrôle à la réception, à la complexité de l'échantillonnage,

à la durée et au coût des analyses... tout en respectant l'interdiction réglementaire de mélange de lots... Quid de la production non commercialisable des agriculteurs et des lots de la coopérative contaminés mais non détectés à la réception ? La question est d'autant plus brûlante que l'alimentation du bétail ne saurait en rien constituer un débouché pour les céréales présentant des teneurs excédant les seuils autorisés !

Le choix des cultures d'automne est donc crucial ; il exige une prise de conscience sérieuse et professionnelle de chacun.

#### Quant à notre acompte...

100 euros / tonne, un prix plutôt élevé compte tenu du niveau actuel des cours ! Ce n'est là que le résultat d'une prise d'engagement précoce à la vente. Ce choix de commercialisation nous a été préjudiciable la campagne dernière ; vous en profitez cette année pour les blés...

## PORTRAIT D'UN MÉTIER DE LA COOPÉRATIVE

### Chauffeur au Comptoir Agricole

**Responsables de dépôts, de centres de collecte, magasiniers, commerciaux, adhérents ou fournisseurs, autant d'interlocuteurs que les chauffeurs du Comptoir Agricole côtoient au quotidien. À l'image de leur pratique, où rigueur et polyvalence sont de mise, ces six hommes font figures de « relais humains » entre les différents acteurs de la filière agricole.**

Si chacun de ces hommes peut, à tout moment, être sollicité sur différentes missions, il existe toutefois deux types de chauffeurs au sein du Comptoir Agricole : les chauffeurs « céréales » et les chauffeurs « approvisionnement ».

Les deux chauffeurs « céréales » connaissent un pic d'activité au moment des campagnes, entre juillet et novembre. En charge d'acheminer les récoltes vers les centres de collecte, ou les silos sécheurs, ils travaillent de jour, comme de nuit, en semaine et durant les week-end, au même titre que les 50 à 60 camions/jour et les 20 à 25 camions/nuit affrétés pour l'occasion. « Les agriculteurs dépendent de la météo pour leurs récoltes. Aussi, nos chauffeurs doivent faire preuve d'une grande flexibilité », souligne leur responsable, Dany Laugel. En revanche, en dehors de ces périodes harassantes, le rythme de travail se fait plus régulier et consiste, principalement, au déstockage des marchandises en direction des silos portuaires.

Les quatre chauffeurs « approvisionnement », quant à eux, sont affectés au dépôt central de Marlenheim. Cette plate-forme où sont livrés et stockés 90 à 95% des marchandises commandées par les adhérents, alimente quotidiennement les 17 magasins du Comptoir.

Extrêmement sollicités de janvier à mai, ils assurent la livraison de plus d'un millier de tonnes annuelles, de produits phytosanitaires, de semences et d'engrais aux adhérents. Deuxième maillon de la chaîne, après le commercial, le chauffeur est un interlocuteur privilégié. « Dans le cadre de livraisons directes, la propreté du camion, mais également l'attitude du chauffeur, son sens du relationnel, sont déterminants. Avec le commercial, il est le seul interlocuteur de l'adhérent et, à ce titre, il véhicule l'image du Comptoir Agricole », souligne M. Israël, responsable du dépôt central. Rôle qu'endossent volontiers ces chauffeurs qui, au fil des ans, nouent des liens chaleureux avec leurs clients, comme en témoigne Philippe Juch, chauffeur depuis 12 ans « Au bout d'un certain temps, on apprend à connaître les gens. Alors, il nous arrive de commencer à décharger pour eux le camion lorsqu'ils sont en retard... et ils nous offrent un café, ou une part de tarte aux quetsches pour nous remercier. » Enfin, les quantités importantes de « matières dangereuses » véhiculées, tout au long de l'année par ces chauffeurs, entrent dans un cadre législatif extrêmement strict qui les contraint à suivre régulièrement des formations sur le sujet. À ce titre, ils sont tenus de se conformer à un rigoureux protocole de signalisation



Philippe Juch et Rémy Bock

et d'étiquetage du camion, qu'ils modifient plusieurs fois par jour, selon la nature de leur chargement. Cette signalisation dont ils ont l'entière responsabilité est soumise à de très fréquents contrôles routiers. Polyvalence, adaptabilité, sens relationnel sont les maîtres-mots du métier de chauffeur, mais également, sérieux et rigueur, car, comme le rappelle Rémy Bock, chauffeur depuis 10 ans, « si on engage notre responsabilité vis-à-vis du patron, c'est également notre vie que nous risquons tous les jours sur la route ».

# Blés et mycotoxines : ce qu'il faut absolument savoir

Avec une législation communautaire qui s'apprête à se renforcer de manière brutale, *Au Fil des Saisons* et le Service Technique du Comptoir se mobilisent pour faire un point précis sur ce sujet. À lire et à méditer absolument avant les prochains semis de blés.

## Attention à la nouvelle réglementation...

Les mycotoxines sont des substances "naturelles" produites par des champignons microscopiques de type *Fusarium*, *Penicillium* ou autres... Ces toxines sont présentes en quantités infinitésimales, de l'ordre de la partie pour milliard. Seules des analyses très poussées peuvent détecter ces substances.

La perspective d'une réglementation en Europe sur les mycotoxines nous oblige à prendre de nouvelles mesures pour limiter son développement aussi bien au champ que dans les silos.

Un lot contaminé au-delà des normes européennes ou de forte concentration peut être inutilisable à la consommation humaine ou animale. L'enjeu est important et doit être pris au sérieux par toute la profession.

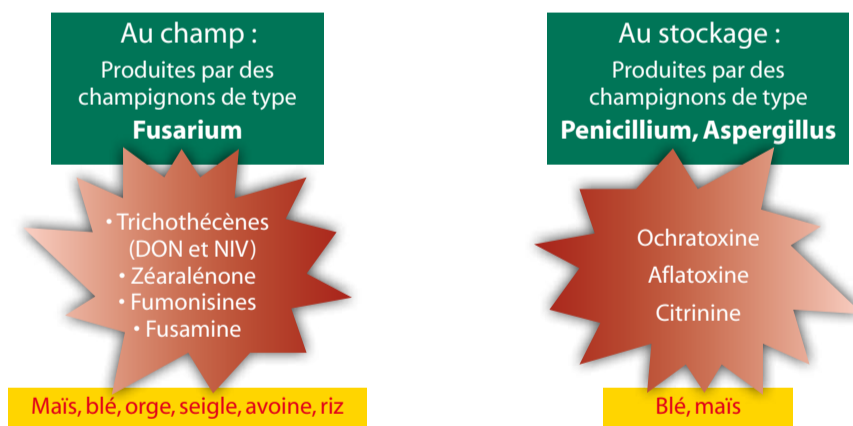
### Les types de mycotoxines

Nous vous présentons les mycotoxines les plus connues, en particulier celles concernées par la réglementation européenne.

Les mycotoxines peuvent être produites au champ ou au stockage. Celles dans un silo ne sont pas identiques à celles produites au champ. Au champ les champignons de type *Fusarium* peuvent produire trichothécènes, fumonisines, zéaralénone, fusamine, alors qu'au stockage, des *Penicillium* ou *Aspergillus* vont synthétiser ochratoxine, aflatoxine ou citrinine...

Actuellement nous savons qu'un champignon peut produire plusieurs types de mycotoxines ou inversement une mycotoxine peut être synthétisée par différents champignons (ex : *F. graminearum*, *F. culmorum*).

### Il faut distinguer deux classes de champignons qui produisent des mycotoxines



### Les effets des mycotoxines chez les animaux

EFFETS	MYCOTOXINES
Hépatotoxique (foie)	Aflatoxines, Stérigmatocystine
Néphrotoxique (rein)	Ochratoxine, Citrinine
Neurotoxique (système nerveux)	Citréoviridine, Ergot de seigle
Cardiotoxique (cœur)	Citréoviridine, Acide pénicillique
Diabétogène (diabète)	Acide Terrique
Immunotoxique (défenses naturelles)	Aflatoxines, Ochtratoxine, Trichothécènes
Oestrogénique (ovulation)	Zéaralénone
Térogène (malformation congénitale)	Aflatoxines, Ochtratoxine
Cancérogène (cancer)	Aflatoxines, Ochtratoxine

(Source Pr. Annie Leszkowicz ENSA Toulouse)

Les effets varient selon le type de mycotoxines et dépendent de la quantité présente dans l'organisme. Les effets peuvent être plus ou moins importants en fonction de la durée d'exposition et peuvent différer selon le type d'animal.



## Comment la fusariose peut-elle se développer au champ ?

**Le développement de la fusariose au champ résulte de plusieurs facteurs agronomiques et climatiques :**

### 1. Le climat

La seule présence de l'inoculum n'est pas suffisante. Un climat favorable est nécessaire.

Dans un premier temps, il faut une certaine humidité et des températures de plus de 10 degrés pour la formation de périthèces sur les résidus.

Par la suite, lorsque les périthèces sont mures, des pluies sont indispensables pour favoriser le développement des ascospores et contaminer la plante.

Enfin uniquement pendant la floraison, et pour que les ascospores puissent germer et infecter le blé, une hygrométrie et des températures élevées sont nécessaires.

Seules les années humides et chaudes sont donc très favorables à la fusariose.

2004 était une année à risque faible. On peut estimer que 2 à 3 années sur 10, sont favorables.

### 2. Le précédent

Les résidus de récolte de maïs contiennent une quantité importante de *Fusarium*. Cet inoculum est conservé jusqu'au printemps et va contaminer la céréale. Le maïs est un des précédents le plus favorable au développement de la fusariose.

### 3. Le travail du sol

L'enfouissement des résidus de cultu-

res réduit la quantité de champignon en surface. La production de spores de *Fusarium* est directement liée à la quantité de résidus du précédent en surface, à condition que cette culture soit sensible à la fusariose (ex : le maïs).

L'implantation d'un blé d'hiver en techniques culturales simplifiées sur un précédent maïs doit être vivement déconseillée même avec l'utilisation de variétés moins sensibles.

### 4. La sensibilité variétale

Il n'y a pas de variétés résistantes sur le marché. Il n'existe que des variétés plus ou moins sensibles à la fusariose. On peut multiplier par 3 le risque de développement de mycotoxines entre une variété très sensible et une autre moins sensible. Le choix variétal est donc fondamental surtout sur un précédent maïs.

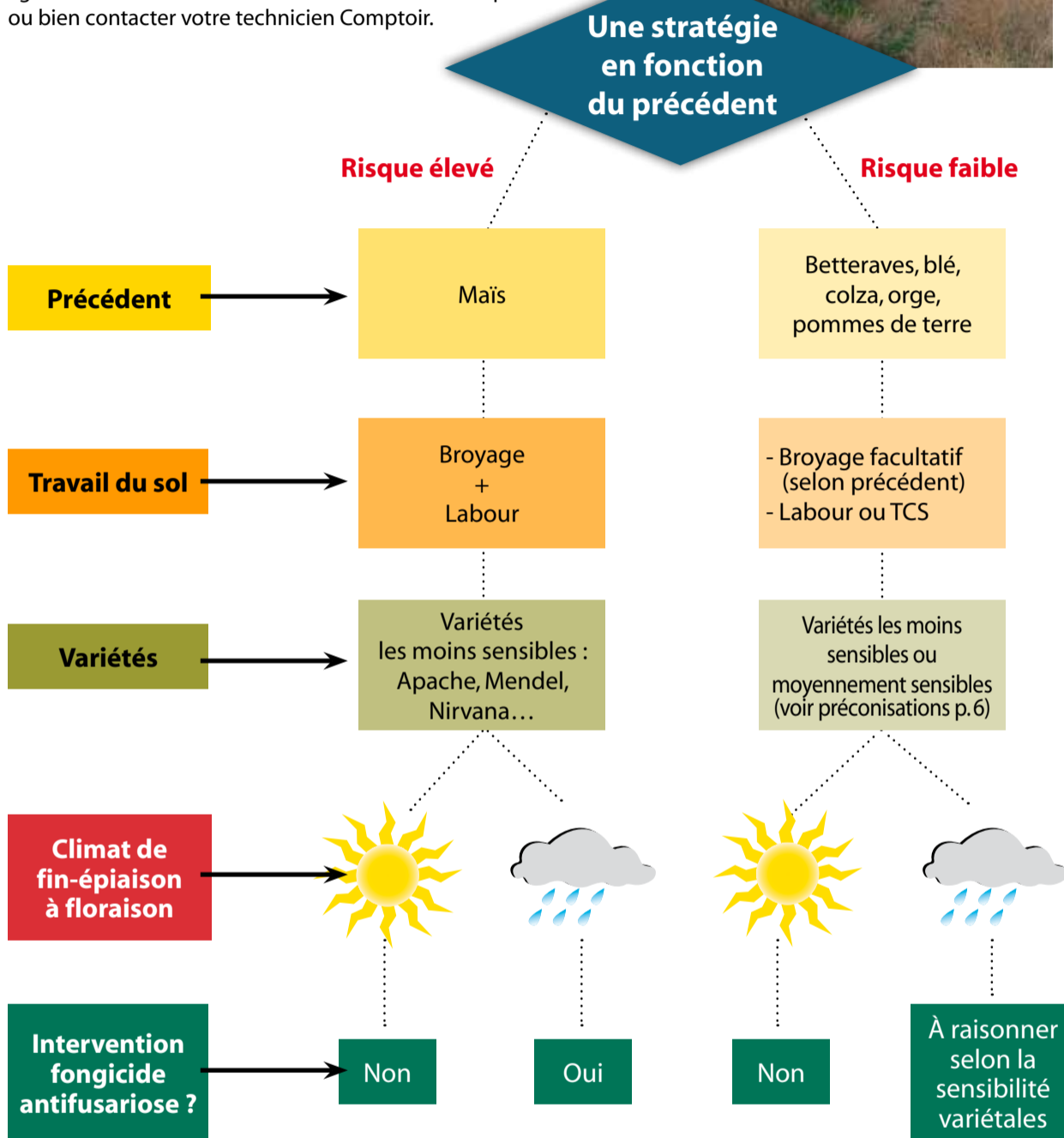
### Et la protection fongicide...

Des triazoles (tébuconazole, metconazole...) ont une certaine efficacité sur les fusarioses. Mais elle est de l'ordre de 50 à 60 % dans le meilleur des cas et nulle lorsque le produit est mal positionné. Le stade d'application est au début de la floraison, au moment des contaminations.

L'application d'un traitement fongicide ne permet pas de garantir le contrôle de la fusariose. Elle se raisonne selon les situations.

## Stratégie pour 2004/2005

Le Comptoir Agricole propose une stratégie préventive sur les risques de développement de la fusariose et ainsi des mycotoxines. Nous devons utiliser tous les leviers agronomiques pour maîtriser cette maladie. Cette stratégie est également basée sur l'opération "Clé des champs" (étude mycotoxine sur blé) menée en collaboration avec la société Syngenta. Le choix variétal ne peut pas se résumer en quelques lignes. Veuillez vous référer à notre Guide Technique ou bien contacter votre technicien Comptoir.



## L'avis de l'expert

Sur les quatre critères qui influencent l'apparition des mycotoxines (climat, précédent, choix variétal, traitement à la floraison), le climat est celui qui semble le plus important. Comme il est par définition non contrôlable par l'agriculteur, il pose un problème majeur. Si les trois autres sont néanmoins bien gérés, le risque mycotoxines diminue fortement.

Mais un agriculteur performant peut parfaitement faire tout ce qu'il faut pour se prémunir du Fusarium, sa production pourra quand même contenir de la DON.

**Bruno Bariller-Guillot**

Expert mycotoxines chez Arvalis- Institut du Végétal

## Les mycotoxines sont connues depuis longtemps

Les mycotoxines les plus connues même si elles ne provoquent plus de dégâts sont les alcaloïdes produits par l'ergot du seigle (*Claviceps purpurea*). Au Moyen-Âge, ce que l'on appelait le mal des ardents ou encore le feu de Saint-Antoine se manifestait par des hallucinations, des maladies de peau extrêmement graves qui pouvaient conduire à la gangrène voire à la mort. Le pain d'alors, le pain noir, était surtout constitué de seigle.

Saviez-vous à ce sujet que le premier cas recensé date de l'an 857 et qu'il se trouvait... en Alsace !

### La législation sur les mycotoxines : quelques repères

Le plupart des textes nationaux et européens à ce sujet sont relatifs aux aflatoxines et aux ochratoxines, qui se développent respectivement dans les pays tropicaux et lors de stockages inadaptés. Dans ces deux cas, les champignons responsables sont des moisissures de type *Aspergillus* ou *Penicillium*. Les doses maximales autorisées oscillent entre 2 et 5 ppb (ou microgrammes par kilo).

D'autres textes communautaires sont relatifs au mode d'échantillonnage en vue d'une recherche de ces toxines, comme la directive 1998/53/CE. Cette directive européenne a été souvent modifiée comme ce fut le cas dernièrement avec la directive 2004/43/CE qui adapte la 98/53 aux aliments pour les enfants et les nourrissons.

La directive 98/53 a été transcrite en droit français par un arrêté du 8 février 2001.

Les toxines qui nous intéressent le plus dans les céréales alsaciennes sont les trichothécènes (DON et NIV), la zéaralénone et la fumonisine B1.

### La perspective de la réglementation européenne

Le projet de réglementation européenne pour les limites maximales en mycotoxines est le suivant

Mycotoxines	Blé tendre	Maïs
	Seuil maximal autorisé sur le grain brut	Seuil maximal autorisé sur le grain brut
<b>DON</b>	1000 ppb	1750 ppb
<b>Zéaralénone</b>	100 ppb	200 ppb
<b>Fumonisines</b>	-	1750 ppb

Ces normes sont encore susceptibles de changer. Elles entreront en vigueur dès 2005 pour le blé et en 2006 pour le maïs.

Il faut préciser que le Conseil Supérieur d'Hygiène Publique de France recommande même parfois des taux encore plus faibles, comme 1000 ppb maximum pour la fumonisine B1.

## Le Comptoir est mobilisé

Depuis 2000, le Comptoir Agricole se penche sur le dossier mycotoxines. Dans un premier temps il s'agissait d'avoir un aperçu de la qualité sanitaire des blés et des maïs. En quatre années, nos connaissances se sont largement précisées. C'est ainsi que nous sommes passés de 15 analyses mycotoxines en 2000 à plus de 200 en 2003. Pour 2004, nous sommes à près de 100 analyses rien que sur les blés. Cet effort est considérable, quand on sait qu'une analyse coûte dans les 150 € environ...

Il est bon de savoir qu'au Comptoir Agricole chaque cellule est échantillonnée et analysée. On peut dire à la vue des résultats obtenus sur les cinq années d'observations et d'analyses que jusqu'à présent le risque sanitaire en Alsace est bas. Les premières analyses effectuées en 2004 ont néanmoins confirmé que SOISSONS est une variété qui cette année a été particulièrement sensible à la fusariose et à la production de mycotoxine (DON) même en absence - visuelle - totale de *Fusarium* sur les grains. Ces résultats nous confortent dans l'idée qu'il faut réduire les risques au maximum, et donc retirer de notre catalogue de semences les variétés à risque.

## L'Odyssée des céréales : ludique et scientifique

La première manifestation de ce genre en France s'est donc déroulée du 17 au 20 juin dernier à Ebersheim sous la houlette du Groupe Comptoir Agricole. Retour en images sur un événement fort de ce printemps.



### Des retombées presse très importantes

Citons entre autres :

- sur France 3 un direct dans « Tea t'heim » et dans le « 12-14 » ainsi qu'un reportage au journal du soir relayé le vendredi 18 dans le journal des Régions (national).
- des spots radios sur France Bleue Alsace pendant 10 jours, un reportage aux infos et un direct dans l'émission de Thierry Kallo.
- pas moins de 10 articles dans les *DNA*, *L'Alsace* et *L'Ami du Peuple*. Sans compter les titres spécialisés.



**Jeudi 17 et vendredi 18 juin : 1150 producteurs attentifs**  
 Deux tables rondes sont venues rythmer les visites d'ateliers : « Des filières alsaciennes, de la production de matières premières agricoles aux produits de consommation courante : quels enjeux ? » et « Des contraintes actuelles croissantes pour les producteurs de céréales: les réponses du Groupe Comptoir ». Un grand merci à nos amis transformateurs et universitaires pour leur participation.



**Samedi 19 juin : inauguration et journée des scolaires**  
 En présence du député Antoine Herth, le président Schaeffer a inauguré l'Odyssée des céréales devant plus de 120 personnes. L'accent est mis sur l'absolue nécessité de mieux communiquer avec le grand public. Il est illogique que les consommateurs utilisent et consomment chaque jour sans le savoir les produits dérivés des blés et des maïs. Mais samedi est aussi l'occasion d'inviter plus de 200 scolaires, en collaboration étroite avec l'Inspection académique. Succès et étonnements garantis !

### L'Odyssée en quelques chiffres

Sur les quatre jours, le grand public a représenté plus de 5 000 personnes. Nos visiteurs du dimanche étaient constitués aux trois quarts par des non-agriculteurs.  
 1150 agriculteurs ont répondu présents lors des journées « agriculteurs ». Un record.  
 Sur 520 personnes interrogées grâce aux boîtiers électroniques, 88% ont beaucoup apprécié le concept d'une exposition-village réalisée avec des petits ateliers thématiques.  
 92% ont apprécié la contenu ou le décor de ces mêmes ateliers.  
 Les trois « commerces » les plus appréciés : la boulangerie, la pharmacie et l'épicerie  
 Et si presque tout le monde souhaite revoir une telle manifestation dans le futur, la majorité a une nette préférence pour un événement reconduit en plein air.



**Dimanche 20 juin : LA journée grand public**  
 Sous un ciel menaçant mais finalement clément, plus de 4500 visiteurs sont venus nous rendre visite. Pari gagné ! Nos 21 ateliers n'auraient jamais pu être animés sans l'aide active de nos fournisseurs approvisionnement, des Université Louis Pasteur de Strasbourg et de Haute Alsace de Colmar, des étudiants de la faculté de pharmacie d'Illkirch et enfin sans la Chambre d'agriculture du Bas-Rhin et de nos amis transformateurs alsaciens.  
 Qu'ils en soient encore une fois ici chaleureusement remerciés.

## TÉMOIGNAGE

### Une collection de légende

Collectionneur de tracteurs anciens et passionné de mécanique, Damien Kuhn, est intarissable sur la marque qui lui vaut son surnom : Porsche Diesel. À seulement 24 ans, ce jeune homme de Wingersheim possède déjà une dizaine de pièces, qu'il restaure méticuleusement pendant son temps libre. Une passion qui puise ses origines dans son histoire familiale, lorsqu'en 1966 son père, Joseph Kuhn, adhérent du Comptoir Agricole, acheta le premier tracteur de l'exploitation... un Porsche Diesel !

Dès son plus jeune âge, Damien Kuhn écume les champs, en moissonneuse-batteuse, sur les genoux de son père, propriétaire d'une exploitation de 20 ares et d'une entreprise de travaux agricoles. « Très jeune, j'accompagnais mon père au champ et lorsqu'il y avait un ennui mécanique, il me demandait de serrer ou desserrer une vis. C'est à cette époque que j'ai attrapé le virus de la mécanique. »

Il n'a que 10 ans lorsqu'il prend les commandes du premier tracteur de l'exploitation, un Porsche Diesel acquis par son père dans les années 60. Très vite il se prend de passion pour cet engin, qui jadis remplaça les chevaux et les bœufs de l'exploitation familiale. « Je me suis très vite passionné pour la conduite de ce tracteur, et dès l'âge de 12 ans, j'annonçai à mon père mon projet de le restaurer. »

« **Enfant déjà, je serrais et desserrais les vis de la moissonneuse-batteuse** »

Mordu de mécanique, Damien Kuhn se lance dans des études de « maintenance de système automatisé » et travaille, durant l'été, chez des concessionnaires. C'est au détour d'une conversation sur son projet de restauration, qu'un collègue lui conseille de démarrer au plus vite, sans quoi il prendrait le risque de ne plus trouver les pièces nécessaires. Aussitôt dit, aussitôt fait, il n'a que 17 ans lorsqu'il se lance... au grand dam de sa mère qui craint de voir son fils mettre plus souvent son nez dans les moteurs que dans ses cahiers de classe.

Sans délaisser ses études, il multiplie les démarches auprès de fournisseurs et noue une relation privilégiée avec le plus important et le plus ancien vendeur allemand Porsche Diesel, aujourd'hui âgé de 82 ans.

À l'issue de cette première restauration, son excellente connaissance des moteurs de cette marque légendaire, et son adhésion à l'association « Tracto-Rétro du Rhin » de Kriegsheim font de lui un relais privilégié pour les collectionneurs. « Je suis actuellement sollicité par des gens de la France entière qui recherchent des pièces. Ce petit hobby me permet de financer partiellement mes restaurations. »



« **Je suis sollicité par des collectionneurs de la France entière qui recherchent des pièces** »

À presque 25 ans, Damien Kuhn est un homme occupé. Mécanicien régulateur pour la société Altadis qui l'emploie depuis près de 5 ans, il est également très investi dans l'exploitation familiale et dans l'entreprise de travaux agricoles. Toutefois ce « double actif », comme il se plaît à le rappeler, parvient à se ménager du temps pour satisfaire sa passion. « Pour restaurer un tracteur il me faut environ 450 heures. Je commence par le démonter entièrement, il n'y a même plus de vilebrequin ! Puis je le remonte, pièce par pièce, en respectant scrupuleusement le modèle d'origine. »

Aujourd'hui, Damien Kuhn est l'heureux propriétaire d'une dizaine de tracteurs dont les pièces maîtresse sont un modèle rare de 4 cylindres et un « Junior 4 » fabriqué à 150 exemplaires. Et s'il n'a pas encore eu le temps de restaurer ces deux merveilles, il présentera toutefois d'autres pièces de sa collection dans le cadre d'un grand rassemblement privé qui réunira, courant septembre, des tracteurs venus de toute l'Europe, dans la ferme privée de Wolfgang Porsche, qui n'est autre que le petit-fils de Ferdinand Porsche.

## LES BRÈVES DU COMPTOIR

### Les labours en photos



Sur sa lancée 2003, le Comptoir a récompensé les meilleurs participants aux concours départemental et régional de labour avec des appareils photos numériques. Bravo à Thomas Debès de Jetterswiller et à Éric Burger de Rumersheim (photo) qui sont, en plus, devenus champions de France.

### Les céréales à l'honneur à la Foire européenne



Cette année encore, plus de 50 000 visiteurs ont eu l'occasion de découvrir les multiples applications des céréales, alimentaires ou non. Merci à Costimex et aux Grands Moulins de Strasbourg d'avoir été nos partenaires pour défendre nos productions.

### La chrysomèle est restée absente...

... de notre département en 2004. Le Comptoir était prêt à rencontrer la presse et les décideurs pour leur expliquer les conséquences tragiques d'un tel parasite chez nous. Les producteurs peuvent compter sur leur coopérative en cas d'attaque de chrysomèle.

### Sundhouse et le Comptoir mettent le maïs en avant



Sur la lancée de l'Odyssée des céréales, les producteurs de Sundhouse avec l'aide de notre coopérative ont défendu le maïs sous toutes ses facettes lors de leur traditionnelle fête paysanne. Encore une occasion d'affirmer haut et fort combien cette culture est adaptée à notre région.

### Attention surcharge !

N'oubliez pas de respecter le poids maximum de 12,5 tonnes en charge des bacs gratuits mis à votre disposition. Reportez-vous pour cela à la jauge qui se trouve à l'intérieur.

### Dates des assemblées de section 2004

- **Novembre : le 29**
- **Décembre : les 2,3 et 6**
- **Les lieux restent à préciser**

## Unter Uns

### D'Ferie

D'Ferie, wàs v'r a großes Thema in unsere heitig Gsellschaft, alli wen los, alli wen ebs erlewe, alli wen bescht Glegaheit finde, alli we m'r s'beschte Watter. Zem Glick kenne m'r do nix ändere, weil v'r de eint, isch s'schene Watter d'Sun, weil er sich Sunne will, v'r de andere isch's de Wind, weil er Parapente fahre will, und v'r de Dritt isch dè Reje, weil er d'Naß voll het vun sinem gele Ràse ins sinem Gebeiyes... Am Beschte m'r nehme wie's kommt.

So, m'r hàn uns ebs iverleyt, m'r hàn uns sogàr entschiede wo's annè geht... Awer jetz komme nächste Sorje. Wenne ? vor oder noch der Ernte vun de Frucht ? vor oder noch'em Obst v'r de Schlegel oder de Schnàps ? ja un Tomàte wäre a zitich v'r Sauce. Und wàs wird üs de Bohne, d'Riewe oder s'Krüt, wem'r nit do sin, und wer màcht's ins Ständel? Un no komme Trivle v'r de Win... Ja, uns Vieh ? A Stàhl voller Kieh komm'r nit so einfach



im Nochbar oder in de Schwiegemueter iwergehen wie a goldisch's Kätzel oder a Paar Bliemle zem sprenze !

Jetzt isch des a geregelt.. jaschte m'r noch anner zamme, dàß allès in Ordnung isch, we m'r los gen, in d'Ferie.

D'Ferie, die immer ze schnell rum gen, denke schun wàs m'r ze tuen hen we m'r heim komme.

Un do, was v'r Ewerraschunge erwàrte uns ? 's Unkrüt het lwerhànd g'numme, d'Spinne hen's Hüs barikadiert, de Briefkàschte làft üs, d'Blueme sin verwelkt, uf de Bänk sim'r im Keller...

Awer des ich uns grad Schissegal, d'Erinnerunge un d'Foto vun de Ferie sin anfoch klàss, und wisse n'r wàs ? ich kennt grad wieder weg fàhre...

Ja, wo annè ? ... in d'Ferie, wo den sunscht ?

Nathalie Fritz