

Consommation Paniers de saison



PHOTO THIERRY SUZAN

C'est plus qu'une tendance de consommation : les paniers de fruits et légumes frais, bio ou non d'ailleurs, en provenance directe des producteurs, connaissent un réel engouement. Il est vrai que les avantages sont réels : consommer des produits de saison cultivés localement, sans passer par un circuit d'intermédiaires, constitue un choix écolo, économique, bon pour l'emploi et plutôt rassurant pour notre capital santé.

Sur ce créneau porteur, plusieurs acteurs sont actifs à Strasbourg et dans la communauté urbaine. Parmi eux, l'association d'insertion des Jardins de la Montagne-verte, qui emploie une cinquantaine de salariés en contrats aidés.

Très actif sur les réseaux sociaux, *Les paniers du petit Lucien*, installé à la Robertsau, est en passe de se tailler une jolie clientèle. Il est vrai que pour 10 euros le panier de base, son offre est spécialement attractive... tout comme ses conditions de paiement. Les plus militants se mettront à la recherche d'une *Association pour le maintien d'une agriculture paysanne* (Amap), dont le but est de favoriser l'agriculture paysanne et biologique face à l'agro-industrie. Il en existe une dizaine sur le territoire de la Cus.

Autant dire que bien se nourrir avec de bons produits est possible, même en ville !

P.S.

Les jardins de la Montagne-verte :
www.asso-jmv.org
Les paniers du petit Lucien :
www.lespaniersdupetitlucien.fr
Annuaire des Amap en Alsace :
www.reseau-amap.org/amap-alsace

MEINAU-NEUHOF

Un gîte au bord de l'eau

Pour accueillir amis ou visiteurs, rien ne vaut le calme et le dépaysement qu'offre depuis peu le gîte *Au Krimmeri*.



Chaleur, calme et modernité à quelques pas du centre.
PHOTO D.R.

Il existe des endroits hors du monde, où se reposer rime avec prendre son temps. Et il n'est quelquefois pas besoin d'aller bien loin pour en trouver. À la frontière de la Meinau et du Neuhof, au bord du Rhin Tortu, *Krimmeri* en alsacien, Christiane et Jean-Michel Machut ont ouvert un gîte dans l'ancienne maison familiale. Entièrement

renovée et décorée avec goût, mêlant à la fois le patrimoine alsacien et les aménagements modernes, la maison de l'ancien sculpteur Edwin Burck peut accueillir aujourd'hui de six à huit personnes, le temps d'un week-end, ou plus. À quelques encablures du centre-ville, on goûte ici aux joies d'une demeure calme, au bord de l'eau, avec tout

le confort des résidences quatre étoiles. Envie d'une sortie kayak ? Les embarcations et les gilets sont à la cave. Un barbecue ou une pause dans le jardin ? Tout y est. Y compris une cabane en bois nichée dans l'arbre, à six mètres de hauteur où les plus courageux (et agiles) peuvent passer un moment (voire, la nuit). En plus : une cuisine aménagée pour profiter du paysage et des délices culinaires de la région, quatre chambres et une terrasse ensoleillée (quand la météo est de la partie) et des conseils toujours précieux des maîtres des lieux qui logent non loin. Avec *le Krimmeri*, Strasbourg offre superbement son offre de location de tourisme.

VÉRONIQUE KOLB

www.gite-strasbourg-krimmeri.com

CENTRE

Circuits courts et produits frais

Les dix-sept agriculteurs et cinq viticulteurs sélectionnés sont prêts. Dès le 4 novembre, ils proposeront en direct une large gamme de produits fermiers, locaux et de saison à la Nouvelle Douane. Leur président, Georges Kuntz (volailles et foie gras) est à la fois conscient des avantages et des contraintes que cette nouvelle implantation va impliquer : « *L'exposition est intéressante, l'opportunité est réelle. Pour nous, producteurs, l'apport financier n'a pas été très important, mais l'investissement humain sera déterminant, relève-t-il, pragmatique. Et de préciser : Chacun devra aussi s'adapter, en fonction de son activité : nous travaillons sur du vivant. Le viticulteur et le producteur de légumes ne*



Georges Kuntz et ses partenaires espèrent séduire très vite les consommateurs - PHOTO PHILIPPE SCHALK

répondent pas aux mêmes impératifs ! La pression supplémentaire, c'est que nous n'aurons pas vraiment droit à l'erreur, à quelques jours du marché de Noël. Il faudra être au point très vite, à une période importante pour notre chiffre d'affaires. » En ce lieu emblématique de la cité, les vingt-deux professionnels retenus

vont inaugurer un concept qui semble avoir les atouts pour réussir, ainsi que le démontrent les études. Selon l'une d'elles, 75 % des personnes interrogées se disaient très intéressées par un magasin dédié aux produits locaux et 42 % se disaient prêtes à s'y rendre toutes les semaines...

P.S.

Rue de la Douane