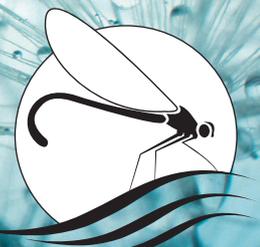


# LA LETTRE DE L'EAU

La Lettre des Missions de protection des eaux souterraines et superficielles - Secteur du Bassin de la Souffel



MISSION EAU  
zones pilotes

## SOMMAIRE

p.1

SAP 2015  
Commune nature

p.2

Commune nature dans le bassin  
de la Souffel  
Des herbes pas si mauvaises

p.3

D

p.4

Programme local de la SAP

### CONTACT :

Laurent MERGNAC - laurent.mergnac@sdea.fr  
Mission Eau - Secteur du Bassin de la Souffel  
Tél. 03 88 19 29 16



[www.mission-eau-alsace.org](http://www.mission-eau-alsace.org)

Rejoignez-nous sur Facebook "Mission Eau Zones Pilotes"  
pour suivre nos actualités !

## SEMAINE DES ALTERNATIVES AUX PESTICIDES 2015

**MARS**  
**DU 20 AU 30**

Pour cette huitième édition de la semaine des alternatives aux pesticides en Alsace, plus de 80 manifestations seront proposées dans toute la région. A proximité de chez vous, des spectacles, des conférences, des ateliers auront lieu grâce à l'implication de

nombreux partenaires (détail du programme pour le Kochersberg en p4).

Retrouvez le programme complet sur le site : [www.mission-eau-alsace.org](http://www.mission-eau-alsace.org)

### A ne pas manquer

**Conférence : Pesticides, eau et alimentation : quels impacts sur la santé ?**

par Philippe Hartemann, Professeur de Santé Publique à la faculté de médecine de Nancy et membre de la Commission spécialisée Risques liés à l'environnement

**Jeudi 19 mars. 20h. Le Trèfle, Truchtersheim.**



## COMMUNE NATURE

**LAURÉATS**

**216**

**214 collectivités et 2 gestionnaires d'espaces distingués**

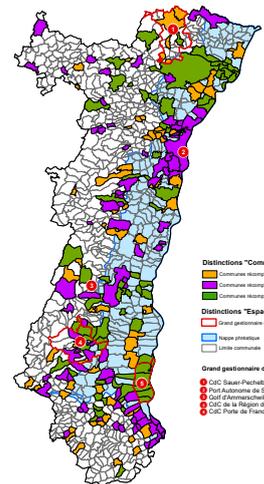
La distinction Commune Nature de la Région Alsace et de l'Agence de l'eau Rhin-Meuse valorise les communes signataires de la charte régionale des espaces communaux « zéro pesticide », dans une démarche de progrès en faveur de la protection de la ressource en eau et plus particulièrement de la nappe d'Alsace. Cette démarche originale vise un triple objectif :

1. valoriser les communes alsaciennes engagées dans une démarche de réduction, voire de suppression de l'utilisation des produits phytosanitaires pour l'entretien de leurs espaces et par conséquent la préservation de la qualité de la ressource en eau,
2. encourager les collectivités à progresser dans leur démarche (3 niveaux),
3. inciter l'ensemble des communes alsaciennes à rejoindre le dispositif.

Pour l'édition 2014, **66 collectivités et 1 gestionnaire d'espace** (le Port autonome de Strasbourg) ont été nouvellement récompensés.

Retrouvez en page 2 le palmarès des communes du bassin de la Souffel.

Agences de l'eau - Commission régionale  
Démarche "Zéro pesticide" - Bilan 2014



## EDIT'EAU

Le



Pierre LUTTMANN,  
Président de la Mission Eau  
Vice-Président du SDEA

# COMMUNE NATURE

## LES COMMUNES DU BASSIN DE LA SOUFFEL ENGAGÉES DANS LA DÉMARCHE ZÉRO PESTICIDE

Huit communes du bassin versant de la Souffel ont été récompensées le 22 octobre 2014. Elles ont obtenu le label « Commune Nature » suite à leur engagement dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires pour l'entretien de leurs espaces.

Commune  
nature



DÉMARCHE ZÉRO PESTICIDE



L'édition 2014 des communes nature a permis de valoriser l'engagement de huit communes du bassin de la Souffel en faveur de la préservation de l'environnement.

En effet, les communes de **Dingsheim, Durningen, Griesheim-sur-Souffel, Hurtigheim, Kienheim, Pfulgriesheim et Wintzenheim-Kochersberg** ont été récompensées du niveau maximal de 3 libellules. Ces collectivités n'utilisent plus de pesticides pour la gestion des espaces verts et des voiries.

La commune de **Stutzheim-Offenheim** a obtenu quant à elle 1 libellule.

### ■ ZOOM SUR LA COMMUNE DE WINTZENHEIM-KOCHERSBERG

L'adjoint au maire, Patrick Gresser, en charge de ce dossier pour la commune nous explique sa démarche.



« Notre village est caché dans un écrin de végétation et nous avons voulu concilier **survie du village** et **préservation des zones naturelles**.

Nous sommes entourés de forêts, de prairies et d'un cours d'eau et il nous paraissait normal de ne pas altérer cet environnement. »

La démarche d'arrêt d'utilisation des pesticides a été initiée en 2011 et plusieurs étapes ont été nécessaires :

- un **travail pédagogique auprès des élus**.

« Convaincre l'équipe municipale et le Maire ne fut pas chose aisée, ils s'imaginaient un village envahi de mauvaises herbes.

- un **travail de réflexion sur les pratiques** de la commune. Un plan de désherbage a été

réalisé de manière à classer les différents espaces en fonction de leur entretien et prestige.

- un **travail pratique**, « un long et fastidieux travail de désherbage a été indispensable et surtout au cimetière. Nous avons installé du **paillage, des plantes couvre-sol, des géotextiles** afin de diminuer l'entretien. »

### ■ LABEL COMMUNE NATURE

« Nous devons cette distinction à l'ensemble de l'équipe municipale ainsi qu'à l'employée communale. Elle démontre que la **démarche zéro pesticide n'est pas contradictoire avec la beauté du village**.

Il faut maintenant pérenniser la démarche et informer nos concitoyens. La commune se doit d'être moteur dans le changement des pratiques des particuliers, en étant exemplaire et en expliquant nos choix ».

## UNE PLANTE SAUVAGE, UNE RECETTE...

### LA RENOUÉE DU JAPON

Ayant une mauvaise image due à son caractère invasif dans le milieu naturel et notamment le long des cours d'eau, la renouée du Japon peut aussi être utilisée en cuisine.

La renouée du Japon est une plante herbacée exotique introduite comme plante fourragère et ornementale en Europe au début du siècle. Elle se propage principalement dans les zones humides très ensoleillées, là où la concurrence végétale est faible (berges, dépotoirs sauvages, rives des cours d'eau). Il est préférable de la cueillir dans des zones naturelles éloignées des cultures et des activités humaines.

La renouée du Japon est cultivée en Asie pour ses propriétés médicinales mais elle est devenue en Europe une des espèces les plus invasives nécessitant la mise en oeuvre d'actions luttant contre sa prolifération.

Recette de Daniel Zenner, cuisinier et auteur des livres : *Gastronomie et Plantes Sauvages*, *Gastronomie et Plantes des Jardins* et *Dictionnaire de la Gastronomie Alsacienne*.



### Cannelloni de pousses de renouée du Japon

#### Ingrédients pour 6 personnes

- De jeunes tiges ainsi que 12 jeunes feuilles de renouée du Japon
- Reste de bœuf bourguignon ou 600 g de farce de viande
- ½ L de crème fraîche épaisse
- 125 g de Mozzarella
- Parmesan râpé
- Huile d'olive

#### Préparation

- Couper les jeunes pousses en segments de 10 cm. Les blanchir rapidement dans de l'eau bouillante salée. Egoutter.
- Blanchir de même les feuilles. Bien essorer.
- Hacher le bœuf bourguignon, grille fine ainsi que les feuilles de renouée.
- Farcir les «cannellonis» avec cette farce à l'aide d'une poche à douille unie.
- Huiler un plat à gratin.
- Poser les cannellonis, recouvrir avec de la mozzarella et la crème fraîche. Saler et poivrer.
- Mettre à four chaud pendant vingt minutes.

#### Les conseils du chef

Choisissez de jeunes tiges tendres et juteuses de moins de 50 cm de hauteur. Au Japon, les tiges sont recouvertes de paille de riz afin qu'elles blanchissent à l'instar de nos endives. Plante invasive, elle appartient à la famille de rhubarbe.