

VAL D'ARGENT Institut Médico-Educatif les Tournesols

L'agriculture au service du handicap

L'institut médico éducatif les Tournesols commence son élevage de veaux sur les hauteurs de Sainte-Marie-aux-Mines et peaufine son projet de ferme pédagogique au Frarupt à Lièpvre.



L'élevage est en cours de création à l'exploitation agricole de l'IME les Tournesols. PHOTO DNA

Yaya et Ouh là là sont tranquillement installées à l'étable de l'ancienne ferme Petit à Sainte-Marie-aux-Mines. Ces deux vaches de race vosgienne sont les toutes nouvelles pensionnaires de l'élevage en cours de création par l'institut médico-éducatif (IME) les Tournesols. L'établissement a su diversifier sa prise en charge en multipliant des projets innovants que ce soit dans l'industrie, le service espace vert, ou la future blanchisserie en cours de construction. Aujourd'hui, l'IME axe ses efforts sur la qualité de l'alimentation de ses pensionnaires. Et fait d'une pierre... plusieurs

coups ! Directeur de l'établissement, Daniel Lé explique la démarche : « Les résidents de l'IME les Tournesols consomment en moyenne 4,5 tonnes de viande de bœuf par an. Notre production devrait constituer un tiers de nos besoins. Le reste sera acheté aux producteurs locaux. Nous souhaitons entrer dans un cercle vertueux avec le moins d'effet sur l'environnement en privilégiant les filières courtes. Etant établissement public, nous sommes soumis aux règles des marchés publics, nous avons longtemps réfléchi à comment pouvoir en sortir. Le modèle a été trouvé grâce à nos relations avec la chambre d'agriculture de Saint-Dié-des-

Vosges. »

Les producteurs locaux pourraient retirer 20 cent de plus au kilo

Michel Jeanmougin, responsable de l'ESAT agricole et touristique, précise : « Les essais effectués démontrent que la cuisine pourra acheter notre viande à un prix comparable au marché public, et que notre production en interne (« in house ») nous permettra d'acheter des animaux auprès des agriculteurs locaux pour compléter l'alimentation de cette cuisine, ce qui occasionnera un apport d'activité supplémentaire à la filière locale d'environ 50 000€ ». Par ailleurs, l'exploitation va

donner du travail à des travailleurs handicapés.

« Certains ne peuvent avoir les mêmes contraintes que dans une production industrielle. La ferme leur apportera ce cadre où il n'y a pas besoin d'être soumis à un stress continu », explique Daniel Lé.

Pour ce faire, Eric Petit travaillera à mi-temps pour l'IME. Martine Kilcher est en charge de la ferme et de l'animation. Car un volet touristique est aussi inclus au projet avec l'élaboration d'un circuit.

Les producteurs locaux devraient aussi être gagnants dans cette opération. « Les agriculteurs bataillent actuellement pour avoir un cent d'augmentation. Nous leur proposerons 20 cent de plus du kilo », se targue Daniel Lé. Évidemment, cette largesse pécuniaire n'est pas sans contrepartie. Les agriculteurs devront se soumettre à un cahier de charge strict. « Nous n'en sommes pas à demander du bio mais nous souhaitons de la qualité », insiste le directeur de l'établissement.

Pour l'heure, une dizaine de génisses est en cours d'acquisition par l'Esat agricole. Elles devraient être choyées dans cette exploitation de 26 hectares. « Les vaches devraient mettre bas deux fois par an. » La viande produite alimentera les cuisines de l'Esat mais pas que...

« Les morceaux nobles seront vendus au personnel », confie Daniel Lé.

L'Esat agricole envisage aussi de produire des porcs sur pailles accumulées... ■

V.M.

LIÈPVRE

Une ferme pédagogique au Frarupt



Le projet de ferme pédagogique est lancé. PHOTO DNA

La future ferme pédagogique de l'IME les Tournesols est nichée dans un écrin de verdure au Frarupt. L'établissement devrait ouvrir ses portes au public dernier trimestre 2016 ou 2017. Différentes animations seront déployées pour pouvoir attirer un public familial. Une basse-cour sera installée. « Ce sera comme un parc animalier. Cela permettra d'appréhender la faune domestique. Le concept est de capter l'intérêt des enfants », indique Brice Toneguzzi, directeur adjoint de l'ESAT.

Une approche technologique devrait aussi séduire les amateurs de science et des

cours de cuisine avec des plantes du secteur devraient ravir les gourmets. Une boutique de produits artisanaux verra aussi le jour. « La notion d'événementielle sera intégrée dans le mode de fonctionnement de la ferme. » Une vingtaine de travailleurs handicapés, dont des Allemands via un partenariat, feront fonctionner le site. Pour l'heure, des travaux sont à prévoir. L'ancien manège de la pension équestre sera démolé. La ferme étant assujettie à la réglementation des établissements recevant du public, elle devra se conformer aux normes de sécurité. V.M.

ÉVÉNEMENT

STE-MARIE/MINES

Portes ouvertes aux fouilles



Le premier poêle fouillé en Alsace qui ait conservé en place ses carreaux a été retrouvé lors du dernier chantier de l'Asepam. -

A l'issue de sa campagne de fouilles archéologiques à Sainte-Marie-aux-Mines, l'Asepam propose ce mardi 28 juillet de 11h à 16h de présenter au public le site du village disparu de la Fouchelle, sur la colline derrière l'église Saint-Louis. Les historiens seront fiers de présenter des « découvertes retentissantes... »

Accès libre, parcours fléché depuis la rue Saint-Louis, près de la piscine de Sainte-Marie-aux-Mines (10 minutes de marche).

L'AGENDA

SAINTE-CROIX-AUX-MINES

Visite du parc de la Villa Burrus

► MARDI 28 JUILLET. Le parc de la Villa Burrus se visite

LIÈPVRE Sarl Hinterlang

Toujours foi dans le foie gras

Dans le vallon du Frarupt à Lièpvre, la famille Hinterlang va continuer son activité de vente de foie gras. Malgré d'insistantes rumeurs annonçant l'arrêt de sa production.

NON ! Le foie gras Rosfelder ne va pas disparaître. Non ! La société Hinterlang de Lièpvre n'arrête pas son activité de transformation ! Oui, leurs locaux ont bien été rachetés par l'institut médico-éducatif les Tournesols dans le cadre de l'aménagement d'une ferme pédagogique. Et oui, l'entreprise Hinterlang devrait prendre une part active dans ce nouveau projet.

« Nous continuons notre activité ! »

« Avec l'acquisition des bâtiments par l'IME les Tournesols, beaucoup de clients se sont dit que nous allions arrêter notre activité. On trouve même la mention « définitivement fermée » accolée au nom de notre société sur internet. Ce n'est absolument pas le cas ! », déplorent Joël et Lucas Hinterlang.

Installée au cœur du vallon du Frarupt, la société commercialisant toujours sous le nom de foie gras Rosfelder se porte plutôt bien. « Nous produisons tout ce qui tourne autour du

compter de septembre jusqu'à Noël. C'est aussi sur cette période que nous réalisons l'essentiel de notre chiffre d'affaires. L'an dernier fut moyen en raison de la conjoncture », indique Joël.

L'aventure a démarré il y a six ans. « Jean-Pierre Rosfelder et moi jouions dans le même orchestre. Il m'a annoncé vouloir prendre sa retraite. Il m'a demandé si je ne souhaitais pas prendre sa succession. J'ai dit oui. J'ai démissionné de mon poste de cuisinier », raconte-t-il. A ce projet de reprise, Joël Hinterlang y associe son fils Lucas. Cuisinier de métier, le jeune homme venait de passer sept ans derrière les fourneaux du restaurant La Couronne de Baldenheim.

Père et fils n'ont aucun mal à travailler ensemble au sein de leur laboratoire de 150m². Chacun est polyvalent.

« Nous sommes des transformateurs. C'est un savoir-faire très particulier. Nous avons une recette transmise par Jean-Pierre Rosfelder que nous suivons à la lettre. Le dosage est essentiel. Il n'y a plus d'élevage ici depuis au moins vingt ans. Nous faisons venir les canards de producteurs du Sud Ouest avec le souci constant de la qualité », souligne Joël.

Chambre froide, salle climatisée pour la découpe, Fumoir, four, capsuleuse, sertisseuse,



La société Hinterlang continue son activité de production de foie gras. PHOTO DNA

veille ses produits, elle s'adapte aussi à des demandes spécifiques. « Un client nous a demandé de fabriquer des terrines de canard aux griottes. » Joël et Lucas proposent aussi des nouveautés. « Nous aimons bien tester des choses. »

Des ateliers de cuisine pour animation

« Notre four peut accueillir douze tourtes à la fois. Il faut compter une demi-heure de cuisson. Nous avons trouvé notre mode de fonctionnement. »

Les produits de la maison Hinterlang sont disponibles en vente en direct, dans certaines épiceries fines d'Alsace et auprès de quelques restaurateurs. La

tourtes. « Notre four peut accueillir douze tourtes à la fois. Il faut compter une demi-heure de cuisson. Nous avons trouvé notre mode de fonctionnement. »

Joël et Lucas Hinterlang ne sont donc pas prêts de partir du vallon du Frarupt. Au contraire, ils vont même prendre une part dans les activités de la ferme pédagogique des Tournesols. « Nous devrions disposer d'un showroom pour animer des ateliers de cuisine. » Seule nouveauté importante, le