

Choucroute, escargots et volailles

Malgré la météo incertaine, la découverte des produits du terroir a réuni environ 120 personnes samedi. Au menu, la découverte de trois exploitations agricoles suivie d'un grand repas pour déguster les produits.

■ Plus de 120 personnes ont participé samedi à la seconde édition de l'été du circuit de découverte des saveurs du terroirs. Organisé à Meistratzheim par l'office de tourisme d'Obernai, il a essentiellement attiré des Alsaciens. On dénombrait aussi quelques touristes venus de Reims et de la région parisienne.

En calèches et véhicules agricoles

Le transport s'est effectué en calèches et véhicules agricoles, par un temps incertain. La visite a démarré par une choucrouterie. Le patron, Bernard Muller, a expliqué son activité à l'aide d'une vidéo. Elle consiste à planter, récolter -de fin juillet à fin novembre- et transformer. Une étape qui passe par une fermentation de deux à six semaines en fonction des conditions climatiques.

La choucroute peut ensuite être consommée crue ou cuisinée. Elle est vendue en grande distribution, chez les grossistes, aux quatre coins de la France, en Europe et même en Amérique. A l'issue de la vidéo, les touristes ont pu déguster la choucroute nouvelle crue et cuite.



Dans les calèches et véhicules agricoles qui transportaient le groupe d'une étape à l'autre, on comptait surtout des Alsaciens. (Photo DNA)

La seconde étape les conduisait à l'élevage d'escargots. Christophe Friess a expliqué que son père fait de l'héliciculture depuis neuf ans. Il dispose de trois parcs de 25 000 escargots qui sont nourris avec de la farine végétale tous les deux jours. Ils arrivent à maturité au bout de huit mois grâce à un bon taux d'humidité maintenu par un système d'irrigation dans un champs d'herbe. Le

taux de perte s'élève à 30 à 40%. Ceux qui survivent sont ramassés lorsqu'ils ont atteint leur taille adulte et placés dans des filets de 4 à 5 kg où ils vont sécher. Ils sont ensuite ébouillantés, éviscérés, nettoyés et cuits. Ils sont vendus sur les marchés hebdomadaires de la région et dans l'auberge de campagne.

La dernière étape conduisait le groupe chez le volailler

Patrick Goettelmann, qui élève aussi des cochons. Il possède poules, canards, oies et dindes, tous nourris à l'intérieur des bâtiments et élevés sur de la paille. Tous les produits sont vendus au magasin de la ferme et sur les marchés de la région.

Le tour s'est terminé sous le chapiteau dans une ambiance champêtre pour déguster des produits du terroir.