



présentent

LE PLUS GRAND SHOW DE FRUITS ET LÉGUMES EN FRANCE

22 | 23 | 24 & 25
SEPTEMBRE 2022

ILLKIRCH - BAGGERSEE
STRASBOURG



JARDINS EXTRAORDINAIRES,
DÉMONSTRATIONS CULINAIRES,
CONFÉRENCES, SPECTACLES,
ATELIERS ENFANTS, RESTAURATION ...

Ouvrez vite pour
découvrir **TOUT** ce
qui vous attend !

Auchan
ILLKIRCH BAGGERSEE

Vainqueur 2021
du concours du
plus beau rayon de
Fruits et Légumes
d'Alsace



Votre magasin Auchan
Illkirch Baggersee est le
1er magasin de distribution
labellisé Alsace Excellence,
grâce notamment à son
partenariat avec + de 180
producteurs alsaciens !

**À 2 minutes à pied du plus grand
Show de Fruits et Légumes de France !**

Illkirch-Graffenstaden, 6 route de Strasbourg. Autoroute A35, sortie 5 Baggersee



315492200

Sommaire

Éditos : un engagement politique fort Pages 4 & 5

Les Fruits et Légumes d'Alsace, créateurs d'émotions Page 7



La "très" grande fête des fruits et légumes d'Alsace :



**Un spectacle
époustouflant**

Page 9



**Afterwork
et nuits magiques**

Page 12



**Qu'est-ce qu'on
mange et boit ?**

Page 13



**Sculptures sur
fruits et légumes**

Page 15



**Découvertes
& apprentissage**

Page 17



**Des potagers
extraordinaires**

Page 11



**Rencontres
60 exposants**

Page 13



**Des
conférences santé**

Page 14



**Les chefs
font le show !**

Page 15



**Spectacles
pour petits & grands**

Page 17

Les infos pratiques Page 19

Plan & programme Pages 20 & 21

L'interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace Pages 22 & 23

L'innovation et l'expérimentation Pages 24 & 25

À la découverte des filières :



**Pommes de terre
d'Alsace** Page 26



**Choucroute
d'Alsace** Page 28



**Champignons
d'Alsace** Page 30



**Fruits à noyau
d'Alsace** Page 31



**Pommes d'Alsace
& Pomme Natti** Page 27



**Navet salé
d'Alsace** Page 29



**L'endive
d'Alsace** Page 30



La logistique
Page 32

Zoom sur :



Page 33



Page 35



Page 37

Merci à tous les partenaires ! Page 38



Pierre LAMMERT
Président de l'interprofession
des Fruits et Légumes d'Alsace,
organisateur du Grand Show.



“ Au nom des producteurs de fruits et légumes et de tous les membres de notre interprofession, je suis très heureux de vous inviter à venir découvrir le PLUS GRAND SHOW DE FRUITS & LÉGUMES jamais proposé en FRANCE !!!

Vous serez émerveillé devant les décorations somptueuses, la mise en scène de 50 tonnes de fruits et légumes de toutes formes et de toutes couleurs. Vous pourrez dialoguer et échanger avec les producteurs de fruits et légumes au travers de leurs stands.

Avec des dizaines d'animations et de conférences le programme s'annonce particulièrement riche. Conquérir le cœur des enfants mais aussi des grands par les démonstrations, des spectacles, des conférences santé, des démonstrations culinaires, show de sculpture sur légumes... Tous ces décors et ces animations ont pour objectif de promouvoir les fruits et légumes d'Alsace. Depuis de longs mois nous préparons, avec les producteurs et nos partenaires, cette édition haute en couleurs et pleine de délices.

Les 22, 23, 24 et 25 septembre venez en famille découvrir cette manifestation hors norme.
Les Fruits et Légumes d'Alsace :

Plus près, plus frais, plus vrai !”

Un engagement politique fort !

Denis NASS
Président
de la Chambre
d'Agriculture Alsace



“ **Accompagner les producteurs de fruits et légumes**

La Chambre d'Agriculture Alsace a toujours eu à cœur d'accompagner les producteurs de fruits et de légumes. Nous avons renforcé d'année en année, notre action technique et économique en direction des producteurs et de la filière.

L'objectif politique est clair et il est partagé par l'ensemble des partenaires et par les collectivités. Les fruits et légumes en Alsace constituent une richesse et un atout pour notre territoire. Ils participent à l'économie locale et à la diversité de nos paysages.

Aujourd'hui, la Chambre d'Agriculture soutient les stations expérimentales du VEREXAL et de PLANETE Légumes. Ces structures mettent en œuvre des programmes d'expérimentations et de conseils adaptés aux besoins des producteurs, dans le but d'accroître le niveau de performance des professionnels et d'adapter les productions aux exigences du marché.

Elle conseille les producteurs dans leurs itinéraires techniques en lien avec les nouveaux enjeux climatiques, économiques et environnementaux. Dans ce contexte, il s'agit aujourd'hui de soutenir pleinement les cultures de diversification de l'agriculture alsacienne, d'en faire la promotion et de communiquer largement auprès des concitoyens pour les convaincre de l'impérieuse nécessité de privilégier la production locale dans leur acte d'achat.

Bravo pour cette belle initiative.
Je souhaite un franc succès pour cet événement.”



Jean ROTTNER
Président de la
Région Grand Est

“ En organisant la plus grande manifestation jamais réalisée en France autour de ce thème, l'Interprofession Fruits et Légumes d'Alsace témoigne avec éclat, une nouvelle fois, de son dynamisme, de sa créativité et de sa force de mobilisation pour promouvoir et faire rayonner les productions du territoire alsacien qu'un roi de France qualifia déjà il y a plusieurs siècles, de « beau jardin » !

Notre collectivité est résolument engagée au côté de l'Interprofession Fruits et Légumes d'Alsace dans le cadre d'une démarche partenariale de filière, menée à l'échelle Grand Est, afin de permettre à nos producteurs de répondre aux nombreux défis et enjeux qui se posent à eux, sur le plan climatique, environnemental, économique, social, géopolitique, etc. La signature du contrat de filière « Fruits et légumes du Grand Est » 2021-2025 qui verra lors de cette manifestation et qui vise à promouvoir le développement des fruits et légumes, en est une illustration.

Je me réjouis par avance du formidable – et mérité – succès que cette manifestation originale et ludique, ne manquera pas de recueillir. J'en félicite très chaleureusement les organisateurs et les nombreux producteurs qui porteront haut les couleurs de leur passion, de leur savoir-faire et de leur terroir.”



Frédéric BIERRY
Président de la Collectivité
Européenne d'Alsace

“ **Alsace, terre nourricière.** En ces temps troublés, nous avons pris conscience de la nécessité de produire localement notre alimentation et de nous nourrir sainement.

L'agriculture est au cœur de l'Alsace, elle est essentielle parce qu'elle donne accès à des produits locaux de grandes qualités, qu'elle entretient les paysages, qu'elle est pourvoyeuse d'emplois dans les fermes, mais aussi dans les entreprises qui transforment les produits alsaciens.

Consommer local est plus que jamais une valeur plébiscitée par les consommateurs et soutenue par la Collectivité européenne d'Alsace.

Aujourd'hui comme demain, la Collectivité européenne d'Alsace sera au rendez-vous des attentes des Alsaciens, c'est pourquoi nous nous sommes engagés aux côtés de l'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace qui organise cette manifestation exceptionnelle permettant de découvrir la richesse, la beauté et les bénéfices liés à la consommation de fruits et légumes de qualité et locaux.

Je tiens à saluer le travail remarquable de l'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace, de la Chambre d'Agriculture Alsace et de l'ensemble de la profession agricole pour une agriculture diversifiée, nourricière, respectant notre environnement et permettant de maintenir ou de créer des emplois locaux.”



Pia IMBS
Présidente de
l'Eurométropole
de Strasbourg

“ Le territoire de l'Eurométropole de Strasbourg, dont un tiers du foncier est dédié à l'agriculture (11 600 hectares) abrite plus de 200 exploitations agricoles et 179 points de vente directe de producteurs. Riche de cette culture vivrière, qui a marqué son histoire sociale, culturelle et économique, et soucieuse d'une agriculture nourricière que nous souhaitons fortement renforcer, la collectivité a déployé des moyens conséquents en interne et à destination des partenaires afin de mener une politique alimentaire ambitieuse.

Le plus grand show de fruits et légumes de France est un événement soutenu financièrement et matériellement par l'Eurométropole qui s'inscrit parfaitement dans notre projet. Je vous souhaite d'en profiter pleinement, et savoureusement !”



Thibaud PHILIPPS
Maire
d'Illkirch-Graffenstaden

“ C'est avec une très grande fierté et un grand plaisir que nous recevons sur Illkirch-Graffenstaden, le Grand Show Fruits et Légumes. Grande fierté pour notre commune que l'association Fruits et Légumes d'Alsace ait choisi le site du Baggersee pour la réalisation de cette remarquable manifestation.

Au cœur d'ensembles naturels, nous avons justement choisi ce secteur pour y installer une ferme urbaine afin de le préserver et de le renforcer. Avant l'implantation de maraîchers, un programme haut en couleurs est proposé afin de vous sensibiliser à la richesse de l'offre locale, au savoir-faire des producteurs, et à l'engagement des acteurs du commerce et de la restauration.

Je sais pouvoir compter sur l'association Fruits et Légumes d'Alsace et de son Président, Pierre LAMMERT, pour que cet événement soit une réussite.”

TERRAGreen By GM

L'expert en agrofournitures pour les professionnels et les collectivités

Le nouvel acteur régional Alsace-Franche-Comté, né du rapprochement des équipes espaces verts du Comptoir agricole et de Gustave Muller

Une équipe de spécialistes, **8 technico-commerciaux** à votre service sur **4 sites logistiques**

Neuf-Brisach 03 89 47 41 44 neufbrisach@terragreen.eu
Illzach 03 89 64 02 01 illzach@terragreen.eu
Vendenheim 03 90 22 71 30 vendenheim@terragreen.eu
Besançon 03 81 21 10 35 besancon@terragreen.eu

315506900

BIEBER PVC 1985 - 2022 **37 ANS**

Fenêtres • Volets
Portes d'entrée • Portes de garage
Brise-soleil • Stores • Moustiquaires

Des solutions pour les fermetures **PVC et ALU** de la maison pour tous vos projets de rénovation ou de neuf

DES PRODUITS DE QUALITÉ & ÉCO-RESPONSABLES FABRIQUÉS EN ALSACE

Fabricant alsacien depuis plus de 37 ans
1 rue Alexandre Volta - MUNDOLSHEIM
Z.I. Tiergarten - DIEMERINGEN
03 88 00 45 45
contact@bieber-pvc.com www.bieber-pvc.com

PVC ou ALU

ICI JE PEUX

1^{ER} ASSUREUR EN FRANCE

AVOIR L'ASSURANCE DE VIVRE BIEN PROTÉGÉ

Auto, Habitation, Accidents de la vie, Santé...
Nous sommes là pour vous protéger⁽¹⁾

www.credit-agricole.fr/ca-alsace-vosges/ **

Réalisez vos devis en ligne. C'est simple et gratuit!

ALSACE VOSGES

* Argus de l'Assurance numéro 7737 - Classement établi au 17/12/2021 sur la base du chiffre d'affaires 2020. ** Accès gratuit hors coût de l'opérateur. Les contrats d'assurance Automobile, Habitation, Assurance des accidents de la vie et Complémentaire Santé sont assurés par Pacifica, filiale d'assurances dommages de Crédit Agricole Assurances. PACIFICA, S.A. au capital entièrement libéré de 442 524 390 euros, entreprise régie par le Code des Assurances. Siège social : 8-10 Boulevard de Vaugirard - 75724 Paris Cedex 15. 352 358 865 RCS Paris. Les événements garantis et les conditions figurent aux contrats. Ces contrats sont distribués par la Caisse Régionale de Crédit Agricole Mutuel d'Alsace Vosges. 1, place de la Gare, 67000 STRASBOURG. 437 642 531 RCS Strasbourg. Société coopérative à capital variable. Établissement de crédit. Société de courtage d'assurances immatriculée à l'ORIAS sous le n° 07 008 967. Crédit photo : Getty Images.



L'interprofession des Fruits et légumes d'Alsace, Créateurs d'émotions !



Au fil des ans, l'Interprofession Fruits & Légumes d'Alsace (IFLA) est passée maître dans l'art de la mise en scène événementielle des fruits et légumes locaux. Saveurs et Soleil d'Automne à Sélestat, Folie'Flore à Mulhouse, le spectacle est au service de la promotion du manger local.

Avec le Grand Show, les fruits et légumes d'Alsace franchissent un nouveau cap en devenant tout simplement la plus grande manifestation grand public jamais organisée en France sur le thème des fruits et des légumes.



Saveurs et Soleil d'Automne à Sélestat - 2017



L'ifla, partenaire du comité Miss Alsace

Faire rayonner l'Alsace ! Le comité Miss Alsace et l'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace ont cet objectif commun. C'est donc tout naturellement que les deux structures se sont retrouvées pour développer un partenariat actif.

Les candidates issues de l'ensemble du territoire alsacien témoignent de la richesse, de l'engagement et de l'enthousiasme de toutes les composantes de l'Alsace. Ces valeurs, producteurs, grossistes, transformateurs, cuisiniers et commerçants les ont en partage. La mise en lumière de l'un par l'autre et inversement, relève d'une stratégie 100% gagnante, 100% alsacienne.

Présence de la nouvelle Miss Alsace 2023 au Grand Show !

SÉANCE DE DÉDICACE :
VENDREDI 23 SEPT. À 18H
DIMANCHE 25 SEPT. À 15H
ESPACE 1

Le programme

Découvrir le programme en page 20-21 de ce guide ou flashez ce Qr-Code

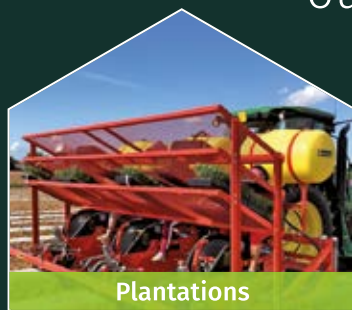


Distributeur
d'équipements et
outils à destination
des **maraîchers,**
arboriculteurs,
et **cultures**
spécialisées.

GRAND EST



Préparation de sol



Plantations



Binage



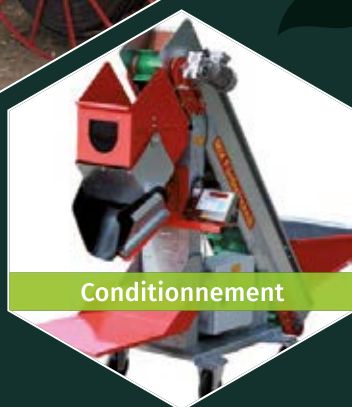
Entretien



Récoltes



Stockage / Lavage



Conditionnement

Contactez-nous

06 69 22 87 17
pierre.kipp@greenpuls.fr

4 rue Adolphe Mohler
67210 Obernai

strato.ene.fr

315508300

Bienvenue

**AU PLUS GRAND SHOW
DE FRUITS ET LÉGUMES EN FRANCE**

**22 | 23 | 24 & 25
SEPTEMBRE 2022**
**ILLKIRCH - BAGGERSEE
STRASBOURG**



La "très" grande fête des fruits et légumes d'Alsace

Une pyramide de fruits et de légumes de 7 mètres de haut au cœur d'un soleil dont les 8 rayons se composent de 46 potagers et se terminent par 8 sculptures monumentales toujours en fruits et légumes. Tout autour, des chapiteaux d'animation, de restauration, des dizaines de stands d'exposition, des conférences, un verger...

Bienvenue au plus Grand Show de Fruits et Légumes jamais organisé en France.

Un spectacle époustouflant

Imaginez une tortue, un ours, une chouette de plus de 5 mètres, ou en encore un lion, un poisson, un dragon, un crocodile aux mêmes proportions, tout droit sortis de la mythologie. La mise en œuvre de ces sculptures monumentales nécessitera des tonnes de courges de toutes les formes et couleurs, de 10 tonnes de pommes, de dizaines de milliers de carottes, poireaux, choux, navets, pommes de terre, choux-fleurs...







LES SIGNES OFFICIELS DE QUALITÉ

*Un gage de confiance et de saveurs
qui ne trompe pas !*










Les labels de qualité, sont des signes officiels de qualité et d'origine reconnus en France pour le Label Rouge et en Europe pour l'IGP, l'AOP et l'Agriculture Biologique. Ils sont tous soumis à un cahier des charges rigoureux. Ces derniers définissent les conditions de production de chaque produit, elles-mêmes contrôlées par un organisme certificateur.

À chaque signe sa garantie :

- **IGP** : origine de production et savoir-faire
- **AOP** : le lien au terroir
- **Label Rouge** : le goût et qualité supérieure
- **Agriculture Biologique** : mode de production sans produits chimiques de synthèse et respect du bien-être animal

Alors en Alsace faites confiance aux produits alsaciens qui en bénéficient : Produits Bio, Pâtes d'Alsace IGP, Miels d'Alsace IGP, Choucroute d'Alsace IGP, Vins d'Alsace AOC, Volailles fermières d'Alsace Label Rouge et IGP !

PRODUITS ALSACIENS
de qualité
officiellement
reconnue






Campagne soutenue par
Grand Est
ALSACE CHAMPAGNE-ARDEENNE LORRAINE
MÉTHUEN FENELON GRAPHIS



Retrouvez la liste des produits sur

alsace-qualite.com
alsacequalite

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

315508500



Des potagers extraordinaires

Découvrir tout ce qui pousse en Alsace

Quelques 58 sortes de légumes enrichies de multiples variétés ont été plantées aux côtés d'un verger éphémère de 300 m². Sur près de 40 000 mètres carrés de surface d'exposition, on vous proposera de découvrir la richesse de l'offre fruitière et légumière alsacienne, le savoir-faire des producteurs locaux et l'engagement des acteurs du commerce et de la restauration pour sa diffusion.

En plantations depuis janvier !

Depuis plusieurs mois, les équipes de PLANETE Légumes, la station d'expérimentation légumière du Grand Est, et du VEREXAL, l'association du verger expérimental d'Alsace, avec le soutien de la Chambre d'agriculture d'Alsace et appuyé par le producteur Geoffrey ANDNA, sont mobilisés pour amener l'ensemble des cultures à maturité le jour J.



Mais que ferez-vous de tous ces légumes à l'issue de la manifestation ?



Un partenariat a été mis en place avec la Banque Alimentaire du Bas-Rhin pour permettre la récupération de tous les fruits et légumes consommables dès la fin de la manifestation.

Une manifestation Eco-responsable Niveau 2



Le Grand Show a obtenu le classement en « Événement éco-responsable de Niveau 2 » en intégrant les principes du développement durable dans son organisation.



Avec



Votre spécialiste lumière, son et approvisionnement en énergie

8, Rue des Cigognes | Aeroparc 2 | 67960 ENTZHEIM
03 90 29 70 10 secretariat@xeos-france.com

www.xeos-france.com



Afterwork et nuits magiques

Le Grand Show propose deux nocturnes jusqu'à 23h vendredi 23 et samedi 24 septembre.

Ces deux rendez-vous s'ouvriront à 19h30 avec un afterwork animé par le groupe Sawadee, de la chanteuse Barbara HAAG, qui propose des reprises blues, soul, funk, des seventies à nos jours.

Si la magie opérera en journée, on peut clairement parler de féerie dès la nuit tombée.

Sculptures et tableaux seront illuminés et sonorisés pour offrir aux spectateurs une expérience multi-sensorielle d'une rare intensité.

Des rencontres

Dialoguez avec les hommes et femmes qui font les fruits et légumes d'Alsace

L'univers alsacien des fruits et légumes compte une dizaine de filières qui réunissent plusieurs centaines de producteurs. Le Grand Show sera l'occasion de les rencontrer et d'engager le dialogue. Dans un environnement en pleine mutation, tant sur le plan climatique qu'économique, ce contact direct avec ceux qui contribuent à nous nourrir est essentiel.

Qu'est-ce qu'on mange et boit ?

Il n'est pas de fête en Alsace sans tartes flambées, mais pas que ! Au menu des festivités du Grand Show vous trouverez la choucroute d'Alsace IGP garnie, les frites d'Alsace, les incontournables knacks et autres grillades locales, les tartes aux pommes et aux quetsches d'Alsace. De quoi manger sur le pouce ou s'attabler dans une des buvettes. On vous y proposera les breuvages du cru, mais également, plus surprenant, une bière à la pomme, des jus de pomme framboise ou encore pomme rhubarbe.



LES PAINS AUX FRUITS ET AUX LÉGUMES

Les membres de la Fédération des Boulangers du Bas-Rhin ont créé 2 pains aux fruits & légumes. L'un à la betterave et aux quetsches et le second au grand épeautre, choucroute d'Alsace et oignons.

Ces pains seront proposés dans les boulangeries membres de la fédération durant le mois de septembre et vendus durant le Grand Show. **Samedi 24 septembre, la Fédération mettra en vente un granité au fruits d'automne géant** au profit de l'association « Offrir L'espoir » qui vient en aide aux enfants orphelins de la guerre en Ukraine.

Pain à la betterave et quetsches d'Alsace

Pain de grand épeautre, choucroute et oignons d'Alsace





Dagobert



NOTRE CAVEAU DE DÉGUSTATION, OUVERT DU LUNDI AU DIMANCHE



1000 HECTARES DE VIGNES, VALORISÉES PAR 250 VIGNERONS



ALSACE
SYLVANER

Vins et Crémants d'Alsace

67310 TRAENHEIM

www.cave-dagobert.com

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Consommez avec modération.

315508800

UNE EAU D'EXCEPTION POUR LES PLUS BELLES TABLES

Sodium 0.001 g/L

Au cœur du Parc Naturel des Vosges du Nord

Source indépendante et familiale

Celtic

L'eau minérale idéale

Niederbronn-les-Bains

03 88 80 38 39 - eaucectic.com



CELTIC
NATURE 1L



SAISON D'ALSACE
Produit de France

PARC NATUREL DES VOSGES DU NORD

315509700

Fruits, légumes et santé.

Les conférences du Dr Recchia et du Centre Européen du Diabète



Le Grand Show est placé sous la présidence d'honneur du Dr Christian Recchia, Président du Comité Prévention Santé d'Adicare - Institut du Coeur. Ce dernier se consacre depuis 40 ans à l'innovation stratégique en agroalimentaire et à la prévention santé auprès d'institutions politiques nationales et européennes.

Sous le chapiteau de conférence du Grand Show il retrouvera le Pr Michel Pinget, Président du centre européen d'étude du diabète et le Pr Patrice BOURGIN directeur du centre du sommeil pour différentes conférences « santé ».

Le programme

Découvrir le programme en page 20-21 de ce guide ou flashez ce Qr-Code



Sculptures sur fruits & légumes avec Frédéric Jaunault

TOUS LES JOURS
À 11H ET 16H

ESPACE 2

Frédéric JAUNAUT est un artiste d'un genre particulier. Sa matière, il la puise dans les potagers et les vergers. Son art, c'est la sculpture sur fruits et légumes !

Champion de France puis champion d'Europe de la spécialité, il est MOF, Meilleur Ouvrier de France catégorie Fruitier - primeur depuis 2011. Grand transmetteur de savoirs, il n'a de cesse de partager ses compétences avec tous les publics. On le retrouvera aussi bien devant une classe de CE2 que face à des professionnels de mode pour les sensibiliser au potentiel créatif des fruits et légumes, ou aux cotés de chefs de rayons fruits et légumes. Ne ratez pas les shows de Frédéric JAUNAUT, c'est un spectacle rare et empreint de magie !



GRAND FRAIS

300

**FRUITS ET LÉGUMES
ULTRA-FRAIS CHAQUE JOUR.**

**Régalez-vous,
faites vos courses.**

Faites vos courses dans l'un de nos magasins de la région : MARLY - BORN - KINGSHEIM - COLMAR - SARREGUEMINES - JOUY AUX ARCHES - FEVES - FEGERSHEIM - SAUSHEIM - SCHWEIGHOUSE - MORSHWILLER - SARREBOURG - FORBACH - FAMECK - SELESTAT - TERVILLE - MONSWILLER - STRASBOURG - COLMAR SUD - SAINT LOUIS - HOENHEIM.
315510100



Les chefs font le show !

Chacun a sa recette de soupe aux légumes, de purée maison ou encore de tarte aux mirabelles ou aux quetsches, transmise de génération en génération. Mais quand les chefs se mettent au piano, la musique prend une toute autre dimension. Créativité, précision du geste, originalité, ils lèveront quelques uns de leurs secrets sur la grande scène du show culinaire.

Le programme

Découvrir le programme en page 20-21 de ce guide ou flashez ce Qr-Code



“ AUX PETITS SOINS,
MÊME POUR VOTRE BUDGET. ”

ASSURANCE SANTÉ

150 €

DE RÉDUCTION

POUR TOUTE NOUVELLE SOUSCRIPTION
DU 5 SEPTEMBRE AU 26 NOVEMBRE 2022.*

* 150 euros de réduction sur la cotisation de la première année d'assurance pour toute nouvelle souscription d'un contrat Groupama Santé Active ou Groupama Santé Active Senior entre le 5 septembre et le 26 novembre 2022, sous condition d'un montant minimum de prime annuelle de 200 euros TTC. Voir conditions en agence. Caisse Régionale d'Assurances Mutuelles Agricoles du Grand Est - 101 route de Hausbergen CS 30014 Schiltigheim 67012 Strasbourg Cedex - 379 906 753 RCS Strasbourg. Entreprise régie par le Code des Assurances et soumise à l'Autorité de Contrôle Prudentiel et de Résolution - 4 place de Budapest - CS 92459 75436 Paris Cedex 09. Document et visuels non contractuels - Crédits Photos : © Aurélien Chauvaud - 09/2022



Groupama
la vraie vie s'assure ici

315510500



Un espace de découverte & d'apprentissage

Fabrication d'instruments de musique avec des carottes, ateliers de boulangerie, reconnaissance de plantes aromatiques, visite des jardins extraordinaires... Près d'une cinquantaine d'ateliers animés par les représentants des différentes filières sont proposés aux scolaires de l'Eurométropole de Strasbourg.



L'univers des petits qui réjouit les grands



Andrée KUPP dresse des légumes, tandis que la compagnie les Arts Verts raconte la nature et l'écologie. Voici deux spectacles qui seront au menu des plus jeunes. L'aventure s'annonce tellement magique que les plus grands se prendront au jeu, parole de poireau chanteur. Et bien oui, c'est pas tous les jours que l'étal du maraîcher se transforme en scène musicale !

Le programme

Découvrir le programme en
page 20-21 de ce guide ou
flashez ce Qr-Code





partenaire

Ancrés au cœur des territoires

Acteurs de la vie locale, les Magasins U proposent des marques nationales, des Produits U (dont la majorité est élaborée par des PME françaises), mais aussi des produits locaux et régionaux.

Ces produits sont réalisés dans le cadre de coopérations pérennes et la signature de partenariats bipartites et tripartites avec des éleveurs, des agriculteurs et des producteurs de proximité, cela afin de réduire les transports, soutenir l'économie locale et les emplois.

LA BRUCHOISE



ENTRE TRADITION ET MODERNITÉ

Dans la famille Schweitz à Duttlenheim, au cœur de la basse vallée de la Bruche, on est agriculteur de génération en génération.

Dans les années 60, la famille pratique la polyculture avec une production centrée sur le chou à choucroute. Dans les années 90, la ferme se spécialise dans la production de la pomme de terre, vendue sur le marché du frais.

Roland Schweitz fait de l'engagement qualitatif une valeur fondatrice de son offre : récolte, conditionnement, stockage, calibrage, lavage, tri, ensachage, expédition, toutes les étapes de mise sur le marché de LA BRUCHOISE sont animées par un souci d'excellence.

LA BRUCHOISE est plus qu'une simple marque de pomme de terre, c'est l'expression d'un terroir et d'un savoir-faire.



Quelques chiffres

. 80 % des matières premières agricoles des produits alimentaires U d'origine France en 2025, contre 75 % aujourd'hui.

. 77 % de PME parmi les fournisseurs français de l'enseigne, hors approvisionnement direct des magasins.

Valorisons la force de nos produits régionaux.

infos pratiques

Il y a certes près de 2000 places de parking à proximité immédiate du Grand Show, mais au moment des pics d'affluence la circulation risque d'être complexe aux abords immédiats du carrefour du Baggersee. La solution :

Privilégiez vélos et transports en commun

À VÉLO

Un vaste parking à vélos permettra de déposer votre 2 roues en toute sécurité.

Depuis le centre de Strasbourg

Une belle balade au bord de l'eau.

🚶 Départ : Parc de l'étoile - Mairie

⌚ 20 min. | 5,5 km

Depuis le centre d'Illkirch

🚶 Départ : Mairie d'Illkirch

⌚ 10 min. | 3 km

EN TRAM OU BUS

Les arrêts tram / bus **Baggersee** et **Colonne** sont à moins de 400 mètres de l'entrée et un accès piéton sera fléché depuis ces derniers.

Depuis "le Nord" (STRASBOURG)

> sortir à l'arrêt "**Baggersee**"

tram **A E** bus **27 57 67 260 270**

Depuis "le Sud" (ILLKIRCH)

> sortir à l'arrêt "**Colonne**"

tram **A E** bus **27 57 N2**

Vous venez en train:

Le grand show est accessible directement depuis la gare de Strasbourg avec le tram **A** > sortir à l'arrêt "**Baggersee**"

Vous n'avez pas le choix, vous venez en voiture :

> Privilégiez les parkings RELAIS-TRAM **P.R.**

> Pour vous garer, nous avons listé les différents parkings à votre disposition ainsi que les navettes disponibles pour accéder au Grand Show.

Flashez le Qr-Code ci-contre ou rendez-vous sur : **www.fruits-legumes-alsace.fr** à la rubrique Grand Show > Infos pratiques & Contact

+ D'INFOS



DATES :

22, 23, 24 et 25 septembre 2022

HORAIRES :

Jeudi 10h-19h

Vendredi 10h-23h

Samedi 10h-23h

Dimanche 10h-19h

LIEU :

Entre Illkirch et Strasbourg, au carrefour du Baggersee à quelques encablures du supermarché Auchan et des arrêts de tram/bus Baggersee et Colonne.

TARIFS : 6€

5€ en prévente jusqu'au 18 septembre 2022 inclus.

Tarif réduit : 3€

Valable pour les étudiants et les demandeurs d'emploi sur présentation d'un justificatif en cours de validité.

Gratuit

pour les moins de 13 ans et les personnes à mobilité réduite sur présentation d'un justificatif.

Entrée gratuite pour tous jusqu'à 11h le jeudi et le vendredi.



Gagnez du temps !

Achetez vos billets en ligne dès maintenant et présentez vos billets sur votre smartphone !

Billetterie : **www.fruits-legumes-alsace.fr**

4 jours d'animations

TOUS LES JOURS !

LE PLUS GRAND SHOW DE FRUITS ET LÉGUMES EN FRANCE



JEUDI 22 SEPTEMBRE

11H & 18H ESPACE 2

SHOW DE SCULPTURES SUR FRUITS ET LÉGUMES

Par Frédéric Jaunault, Meilleur Ouvrier de France, champion d'Europe de sculpture sur fruits et légumes.



DE 10H À 18H ESPACE 2

ANIMATIONS CULINAIRES PAR LES CHEFS D'ALSACE

AVEC LE SOUTIEN DE CORA



11H30 & 16H ESPACE 1

ANIMATION MUSICALE « D'RHINSCHNOOGE »

Orchestre de bloosmusik, musique traditionnelle alsacienne. Ambiance garantie !



14H & 17H ⌚ 45 MIN. ESPACE 3

« PLACE ET STATUT DES FRUITS ET LÉGUMES DANS NOTRE HISTOIRE CULINAIRE »

Conférence animée par Jean-Michel Truchelut
Contributeur de l'ouvrage (à paraître) :
La cuisine végétale de référence. Éditions BPI.



15H30 ⌚ 1H30 ESPACE 3

« LA RECHERCHE VARIÉTALE EN FRUITS ET LÉGUMES : RÉPONDRE AUX ATTENTES DES PRODUCTEURS ET DE LA SOCIÉTÉ »

Conférence animée par l'IRFEL, l'Association française des stations d'expérimentation en fruits et légumes.



L'ESPACE CHAPITEAU EUROPÉEN
« SAVEURS ET SOLEIL D'AUTOMNE »
ACCÈS GRATUIT

JEUDI & VENDREDI

ANIMATIONS CULINAIRES
PROPOSÉES PAR :
LE LYCÉE HÔTELIER
A. DUMAS D'ILLKIRCH
& LE CEFPPA A. ZELLER
⌚ EN CONTINU



SAMEDI & DIMANCHE



ANIMATIONS CULINAIRES
PROPOSÉES PAR :
LEILA MARTIN,
AUTEURE ET CHEFFE PASSIONNÉE

SAMEDI

14H Samoussas de choucroute
et légumes façon Thaï

15H30 Gâteaux Streusel aux quetsches
et à la cannelle

17H Apfelkiechle (beignet de pomme)

DIMANCHE

14H Käseknepple à la crème
d'asperges et aux lardons

15H30 Verrines quetsches, pommes
et bibeleskaes

17H Minis cakes choucroute
et truite fumée d'Alsace

VENDREDI 23 SEPTEMBRE

**11H30
& 16H**

ESPACE 1 ANIMATION MUSICALE « D'Rhinschnooge »

14H ⌚ 45 MIN.

« POUR MA SANTÉ, JE METS QUOI DANS MON ASSIETTE ? »

Animée par Céline Distel
(diététicienne au sein du
réseau de santé REDOM)



15H

« PLACE ET STATUT DES FRUITS ET LÉGUMES DANS NOTRE HISTOIRE CULINAIRE »



16H ESPACE 3

INAUGURATION DU GRAND SHOW



18H

DÉDICACE DE LA NOUVELLE MISS ALSACE CAMILLE SEDIRA



ESPACE 1



18H & 20H

« ANDRÉE KUPP DRESSEUSE DE LÉGUMES »

Spectacle tout public
par Les Z'animos.
AVEC LE SOUTIEN DE LECLERC



ESPACE 3



DÈS 19H30

ESPACE 1 ANIMATION MUSICALE GROUPE SAWADEE



SAMEDI 24 SEPTEMBRE

11H30 & 19H

« LE SECRET DE PAMY »

Contes et histoires sur la
nature et l'écologie proposé
par les Arts Verts.
AVEC LE SOUTIEN DE LECLERC

ESPACE 3



11H30 & 16H

ANIMATION MUSICALE « D'RHINSCHNOOGE »

Orchestre de bloosmusik,
musique traditionnelle
alsacienne.
Ambiance garantie !

ESPACE 1



14H30 ⌚ 45 MIN.

« LES NOUVEAUX ENJEUX DU DIABÈTE »

Conférence santé animée par Michel Pinget,
président du Centre Européen d'Étude du
Diabète, diabétologue et Professeur émérite
à l'Université de Strasbourg.

ESPACE 3

16H

« PLACE ET STATUT DES FRUITS ET LÉGUMES DANS NOTRE HISTOIRE CULINAIRE »

AVEC LE SOUTIEN DE MUTUALIA

ESPACE 3



17H30 & 20H

« ANDRÉE KUPP DRESSEUSE DE LÉGUMES »

Spectacle tout public
par Les Z'animos.
AVEC LE SOUTIEN DE LECLERC

ESPACE 3



DÈS 19H30

ESPACE 1 ANIMATION MUSICALE GROUPE SAWADEE



LES BOULANGERS DU BAS-RHIN

⌚ SUR LEURS STAND

Vente d'un granité géant au profit
de l'association « Offrir l'Espoir », qui
vient en aide aux enfants orphelins
ukrainiens orphelins de guerre.



EUROPA PARK
PARC DE LOISIRS & RESORT



SAMEDI
Charly Panto
vous attend avec
impatience au Grand
Show et se réjouit
d'avance de vous
donner le sourire !

DIMANCHE 25 SEPTEMBRE

11H30 & 15H45

« ANDRÉE KUPP DRESSEUSE DE LÉGUMES »

Spectacle tout public
par Les Z'animos.
AVEC LE SOUTIEN DE LECLERC

ESPACE 3



11H30 & 16H

ANIMATION MUSICALE « D'RHINSCHNOOGE »

Orchestre de bloosmusik,
musique traditionnelle
alsacienne.
Ambiance garantie !

ESPACE 1



14H & 18H

« LE SECRET DE PAMY »

Contes et histoires sur la
nature et l'écologie proposé
par les Arts Verts.
AVEC LE SOUTIEN DE LECLERC

ESPACE 3



14H30 & 16H45

« PLACE ET STATUT DES FRUITS ET LÉGUMES DANS NOTRE HISTOIRE CULINAIRE »

Conférence animée par Jean-Michel Truchelut
Contributeur de l'ouvrage (à paraître) :
La cuisine végétale de référence. Éditions BPI.

AVEC LE SOUTIEN DU CRÉDIT AGRICOLE

⌚ 45 MIN.

ESPACE 3



15H

DÉDICACE DE LA NOUVELLE MISS ALSACE CAMILLE SEDIRA



ESPACE 1



UN ÉVÉNEMENT



- LES PLANTATIONS EXTRAORDINAIRES
- LES SERRES
- LES STRUCTURES GÉANTES
- EXPOSANTS & MARCHÉ DES PRODUCTEURS
- RESTAURATION
- ESPACE 4 VIP
- ACCUEIL / INFOS
- CAISSE / TICKETS
- BAR
- POSTE DE SECOURS
- TOILETTES
- ESPACE 1 FRUITS & LÉGUMES D'ALSACE
- ESPACE 2 SHOWS CULINAIRES
- ESPACE 3 SPECTACLES & CONFÉRENCES

Plus près, plus frais, plus vrai !



Fruits et Légumes d'Alsace

Une structure originale unique en France

L'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace est depuis 19 ans un modèle de collaboration interprofessionnel unique en France.

En réunissant autour d'une même table, associations et syndicats de producteurs, distributeurs (grandes et moyennes surfaces), grossistes, transformateurs, restauration commerciale et collective, elle a réussi à faire du dialogue la base de son action. Tensions en cas de sur ou sous-production, mise en relation d'un producteur avec un réseau de distribution... en interne, l'IFLA met de l'huile dans les rouages.

En externe, l'IFLA endosse le costume de metteur en lumière ! Elle gère, pilote les actions de communication des différentes filières : campagnes médias, animation produits en points de vente, relations presse, communication événementielle.

En chiffres :

L'Alsace est un des seuls territoires français où les surfaces de production de fruits et légumes sont en augmentation :

5 000 ha

C'est la surface dédiée à la culture des fruits et légumes en Alsace.

700 exploitants
cultivent des fruits et légumes en Alsace.

4 000

C'est le nombre d'emplois directs générés par la filière fruits et légumes en Alsace. Un chiffre qui est multiplié par 4 lors des récoltes saisonnières (asperges, fraises, pommes...)

100 M€

C'est le chiffre d'affaires annuel généré par les filières fruits et légumes en Alsace.

Un logo devenu une marque de qualité

Au sein de l'IFLA, agriculture conventionnelle et biologique sont engagées côte à côte pour privilégier la consommation de proximité. Que le logo soit rouge ou vert, le combat pour favoriser le manger local en matière de fruits et légumes reste le même, encore un particularisme alsacien !

Au fil des ans, le logo souriant des fruits et légumes d'Alsace s'est mué en marque de qualité et surtout en certificat d'origine. Il est porté par des actions de terrain régulières : concours d'étalage en GMS, lancement de saison par filière, événements grand public, campagnes de communication saisonnières et par un packaging particulièrement identifiant.



Trouvez un producteur, en un clic !

Vous recherchez une ferme proche de chez vous proposant de la vente directe, un magasin réunissant les produits de plusieurs producteurs locaux, un distributeur automatique de produits issus de l'agriculture locale près de chez vous, ou encore une libre cueillette de fraises ou de fruits et de légumes de saison, rendez-vous sur :

www.fruits-legumes-alsace.fr/producteurs



L'équipe

L'équipe de l'IFLA est constituée de
Pierre LAMMERT, Président
Fabien DIGEL, Directeur
Sara GUNTZ et **Yannick WIR**, les animateurs
Martine BINTZ, assistante

L'innovation et l'expérimentation au service des producteurs

Avec PLANETE Légumes et le VEREXAL, soutenus par la Chambre d'Agriculture, les producteurs alsaciens de fruits et légumes disposent au travers de l'IFLA de deux stations d'expérimentation au service de leur performance. Tout au long de l'année, y sont testées de nouvelles variétés, validés des modes de production et optimisées les pratiques culturales, dans un souci d'améliorer le quotidien des agriculteurs engagés dans ces filières.

LE VERGER EXPÉRIMENTAL D'ALSACE

Imaginer aujourd'hui, les fruits que l'on mangera demain.

Plus que jamais le Verger Expérimental d'Alsace, VEREXAL, joue un rôle essentiel dans le paysage arboricole alsacien.

Dans un contexte de changement climatique, les tests de variétés et essais de techniques de productions menés par la station d'expérimentation fruitière installée à Obernai sont déterminants pour l'avenir de la filière arboricole alsacienne.

Sur deux vergers de 7 ha à Obernai et 6 ha à Innenheim, les équipes du VEREXAL cultivent des pommiers, poiriers, cerisiers, quetschiers, mirabelliers, pruniers, abricotiers et pêcher. L'objectif est de tester et de valider les nouvelles variétés de fruits qui pousseront demain en Alsace.

Les techniciens du VEREXAL travaillent en relation étroite avec les producteurs de la région pour identifier des variétés qui vont s'adapter aux évolutions climatiques de la région, développer des résistances naturelles aux maladies permettant ainsi de réduire l'usage des intrants.

En savoir +

www.verexal.net



Goûtez aux fruits de nos innovations



La boutique du VEREXAL

Le VEREXAL partage le fruit de ses expérimentations avec les consommateurs au travers d'une boutique de vente directe. Vous y trouverez les fruits des vergers d'expérimentation et une sélection de légumes et de produits d'épicerie issus de l'agriculture locale.

Ouvert du lundi au jeudi de 10h à 12h et de 14h30 à 17h30.

Le vendredi de 10h à 18h en continu.

Zi Nord
4 rue Adolphe Mohler
67210 OBERNAI

PLANETE Légumes

Écoute, expérimentation & conseils



PLANETE Légumes est devenu au fil des années, l'interlocuteur incontournable et privilégié des producteurs de légumes, que ce soit en mode conventionnelle ou biologique en Alsace et dans le Grand Est.

La structure accompagne les professionnels sur les enjeux actuels et les défis de demain : souveraineté alimentaire, renouvellement des générations, compétitivité des entreprises, diversification des exploitations, innovation et robotisation, nouvelles filières, certification HVE (Haute Valeur Environnementale),...

Crée en Alsace à la fin des années 90 pour assister les producteurs de légumes et petits fruits locaux dans l'exercice quotidien de leur métier, PLANETE Légumes est aujourd'hui la seule station de recherche et de conseil exclusivement dédiée aux cultures légumières du Nord Est de la France.

L'expertise et l'indépendance sont les clefs de voûte de l'engagement au service des producteurs. Ils interviennent dans les domaines des techniques de

culture, du diagnostic des maladies et la reconnaissance des bioagresseurs et du choix variétal.

Les 15 conseillers de PLANETE Légumes sont d'une certaine manière les « Saint Bernard » des producteurs de fruits et de légumes de la région.

Dans les faits un technicien PLANETE Légumes va, au côté d'un maraicher, tester des nouvelles variétés de salades, de carottes, de fraises, d'asperges, Il va être son interlocuteur technique, lui proposer de faire évoluer ses pratiques culturales en fonction de l'environnement climatique, physique, voir commercial.

L'objectif de ces interventions est d'accroître la rentabilité des exploitations légumières adhérentes et par conséquent d'améliorer le niveau de vie et de tous ceux qui y travaillent.

Vous ne les connaissez pas, vous ne les croiserez peut-être jamais

Vous ne les connaissez pas, vous ne les croiserez peut-être jamais, mais à chaque fois que vous goûterez une soupe aux légumes, un plat d'asperges, une salade ou encore un dessert aux fraises, ils seront bien présents derrière vos plaisirs gustatifs. Faut-il bien sûr que vos légumes soient issus de l'agriculture locale !

En savoir +

www.planete-legumes.fr



Pour apporter encore plus d'expertises et de connaissances, PLANETE Légumes et VEREXAL font partie du réseau IRFEL France qui regroupe plus de 15 stations de recherche au niveau national.

www.irfel.fr



À la découverte des filières ...

Fruits & Légumes d'Alsace



ICI



Page 27



Page 28



Page 29



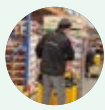
Page 30



Page 30



Page 31



Page 32

“La pomme de terre d'Alsace contribue à l'équilibre alimentaire”

Frédéric KIEHL préside l'Association des producteurs de pommes de terre d'Alsace, un légume emblématique aux qualités autant gustatives que nutritionnelles.

La production de pommes de terre est historique en Alsace, n'est-ce pas ?

« La culture de la pomme de terre est, en effet, historique en Alsace car nous bénéficions d'un sol de limon sablo-argileux qui s'y prête bien et assure une belle qualité gustative. Aujourd'hui, ce sont un peu plus d'un millier de producteurs qui perpétuent cette tradition sur près de 1 200 hectares. Même si l'on constate l'agrandissement de structures depuis le début des années 2000, il s'agit surtout de petites exploitations dont la production est destinée au marché alsacien ou à celui du Grand Est. »

Tradition ne veut pas pour autant dire immobilisme ?

« Une quarantaine de variétés sont produites en Alsace, à commencer par la Charlotte, la Chérie ou encore la Primabelle en primeur. C'est déjà beaucoup ! Pour autant, une dizaine de nouvelles variétés sont expérimentées chaque année... Cela permet d'adapter les cultures à l'évolution du climat et de répondre aux attentes des consommateurs. Les producteurs ne restent jamais sur leurs acquis. Ainsi, en 2021 une dizaine de planteurs ont lancé la commercialisation de la Popeli'pop, une pomme de terre bio au goût unique. »



La pomme de terre était-elle aussi saine que bonne ?

« Certaines personnes pensent encore que la pomme de terre fait grossir. C'est totalement faux ! Cuisinée à l'eau ou à la vapeur, elle est même moins calorique que les pâtes ou le riz. Surtout, elle est un concentré de bienfaits nutritionnels. C'est un des rares féculents à contenir de la vitamine C, elle est riche en protéines, en acides aminés et en amidon. Elle procure ainsi de l'énergie et favorise la sensation de satiété. En clair, la pomme de terre est un produit sain qui contribue à l'équilibre alimentaire. »

Avec toutes ses qualités, la pomme de terre est-elle reconnue à sa juste valeur ?

« Les pommes de terre d'Alsace jouissent d'une belle renommée. Les Alsaciens y sont attachés et c'est une chance. Ils ont compris que choisir des produits cultivés près de chez eux leur garantit de la qualité tout en limitant les transports et leur impact sur l'environnement. C'est également un plus pour l'économie alsacienne. Derrière chaque agriculteur, il y a des salariés, des fournisseurs et des partenaires. En achetant local, c'est tout un écosystème régional que les consommateurs soutiennent. »



La pomme d'Alsace brille par sa diversité

Pierre MUCKENSTURM préside l'Association Production Fruitière Intégrée d'Alsace. Les pommes figurent parmi les produits phares de ses 25 adhérents.

L'Alsace, terre de pommes

« Le climat et terroir alsacien ont toujours été favorables à la culture de la pomme. Cette dernière connaît un nouvel essor depuis les années 1960-1970. Aujourd'hui, la production annuelle varie entre 30 et 35 tonnes à l'hectare. C'est bien moins que dans d'autres régions, du sud en particulier, mais c'est une garantie de qualité. Les fruits mûrissent correctement et gagnent en goût. »

Du goût et de la diversité

La pomme d'Alsace brille autant par sa qualité que par sa diversité. Nous en produisons plus d'une vingtaine de variétés. Comme par exemple l'Estar, que l'on cueille en septembre est acidulée et juteuse. A la même période, nous récoltons les premières Rubinettes, des fruits très parfumés qui présentent un bel équilibre entre l'acidulé et le sucré.

Citons encore la Gala, la Delcorf, la Pink Lady, la Melrose, la Jonagold, la Golden ou la Boskoop.

La pomme Natti, 100% Made in Alsace

La pomme Natti est depuis 5 ans le fer de lance de la pomiculture alsacienne.

Née d'un croisement entre la Topaz et la Cripps Pink, elle arbore une couverture rouge flamboyante, un croquant exquis et des saveurs sucrées et acidulées rafraîchissantes.

Développée par un consortium de pépiniéristes du Tyrol du Sud, sa licence d'exploitation est la propriété exclusive des 12 pomiculteurs alsaciens affiliés au GIE Pom'Est jusqu'en 2028. Ils sont donc les seuls à la produire sur cette période.

Natti se conserve très bien, on la retrouve sur les étals d'octobre à fin mai. Son atout majeur est sa résistance à la tavelure, principale maladie du pommier. Elle est cultivée selon les cahiers des charges Vergers Ecoresponsables et HVE (haute valeur environnementale).

En 2021, 450 tonnes ont été commercialisées. Les prévisions 2022, qui tablaient sur une production globale de 1.000 tonnes, ont été ajustées à la baisse autour de 700 à 800 tonnes - les pertes liées aux aléas climatiques du printemps s'élèvent de -25 à -30%...



“La Choucroute d’Alsace n’a qu’une limite : L’IMAGINATION”

Sébastien MULLER préside l’Association pour la valorisation de la Choucroute d’Alsace, une spécialité régionale reconnue par une Indication Géographique Protégée (IGP) à valeur européenne.

Quel est l’objet de l’Association pour la valorisation de la Choucroute d’Alsace ?

« L’Association pour la valorisation de la Choucroute d’Alsace repose sur une logique de filière allant du champ à l’assiette. Elle regroupe une cinquantaine de producteurs et neuf sociétés spécialisées dans la transformation, par fermentation lactique, des feuilles de chou en choucroute. Outre par son goût légèrement acidulé, la Choucroute d’Alsace se démarque par sa découpe en lanières fines et longues de couleur blanche à jaune clair. Sa typicité, son caractère unique et le savoir-faire de ses choucroutiers lui valent d’être encadrée, depuis juillet 2018, par une Indication Géographique Protégée à valeur européenne. Rares sont les autres produits alsaciens à bénéficier d’une telle reconnaissance. »

La Choucroute d’Alsace un légume particulièrement sain

« Figurant parmi les plus anciens produits lacto-fermentés connus à travers le monde, notre choucroute d’Alsace a tout pour plaire. Elle assure un bel apport en fibres et présente d’appréciables vertus digestives grâce aux probiotiques naturels qu’elle contient. Elle est également très riche en vitamines, notamment B et C, et se veut très peu calorique. Elle est light, comme on dit aujourd’hui. Une assiette de 100 g ne représente

que 20 calories. La Choucroute d’Alsace répond donc pleinement aux attentes de consommateurs à la recherche d’une alimentation toujours plus saine et équilibrée. »

Aussi ancrée soit-elle dans la gastronomie régionale, la Choucroute d’Alsace se prête aussi à des recettes moins traditionnelles

« La Choucroute d’Alsace n’a jamais autant été dans l’air du temps. Servie cuite ou crue, chaude comme froide, elle est extrêmement facile à cuisiner et peut se manger toute l’année. Elle se marie, évidemment, très bien avec des viandes et des charcuteries comme elle accompagne volontiers un poisson ou, par exemple, des coquilles Saint-Jacques. Mais elle sait aussi être plus folle. Des restaurants la servent désormais en sushis ou même en gnocchis, comme d’autres la déclinent en douceurs sucrées. »

« Nous venons de lancer un nouveau site internet dont vous trouverez le lien ci-dessous. Il suggère notamment des recettes inédites de chefs. La Choucroute d’Alsace n’a qu’une seule limite : l’imagination ! Il ne faut pas avoir peur d’oser, y compris lorsque l’on cuisine chez soi. »

En savoir + www.choucroute.alsace



Le navet salé, une filière relancée

Patron de la Choucrouterie Claude à Chavannes-sur-l’Étang, dans le Sundgau, Pascal CLAUDE a remis le navet salé au goût du jour.

Depuis quand produisez-vous du navet salé ?

« J’ai créé la choucrouterie en 1962. On a toujours fait les deux : choucroute et navet salé. Ces dernières années, le navet salé se consommait un peu moins. Pour le relancer, nous avons créé l’Association pour la promotion du navet salé il y a huit ans, au sein de l’Interprofession des fruits et légumes d’Alsace (IFLA). Pour donner un coup de jeune à ce produit particulier, nous avons élaboré un carnet de recettes avec les élèves du lycée hôtelier Alexandre Dumas à Illkirch-Graffenstaden. »

Combien êtes-vous à produire du navet salé en Alsace ?

« Nous sommes trois, la choucrouterie Claude à Chavannes-sur-l’Étang, Adès à Krautergersheim, et Speisser à Geispolsheim. Nous transformons 850 tonnes de navets par an, cultivés par sept producteurs locaux, qui donnent 300 tonnes de navets salés. »

Quelle est l’image du navet salé face à la choucroute ?

« Tout le monde connaît la choucroute, le navet salé est bien plus confidentiel. Les consommateurs sont soit des « habitués » du produit ou des découvreurs, sensibles à la nouveauté. Produit gustatif de niche, il constitue également un particularisme linguistique puisque en fonction du secteur où il est consommé il porte un nom spécifique : navet salé, navet confit, rave, naveline et enfin Süri Rüewa en alsacien. Le goût, unique, reste le même ! »

Carnet de recettes à télécharger sur :

www.fruits-legumes-alsace.fr

Rubrique “Les recettes de saisons”



Les champignons d'Alsace, une réalité économique

Martin SCHWAEDERLÉ est le fondateur et directeur de Champichoux, une champignonnière située route de Blaesheim à Geispolsheim. Un lieu de production qui se visite.



Pourquoi une champignonnière ?

« Enfant, j'ai découvert, sous un champ de blé, une parcelle de champignons blancs. Elle m'a tellement marqué que j'ai eu l'idée d'en cultiver lorsque j'ai repris l'exploitation agricole de mes parents. L'INRA de Bordeaux, auprès duquel j'ai complété ma formation, m'a guidé vers la culture du pleurote qui n'existait pas encore en France. C'est comme ça qu'est né Champichoux en 1993. »

A la culture du pleurote, vous avez ajouté celle du lentin de chène.

« Nous produisons deux variétés de pleurotes, les gris et les jaunes, ainsi que du lentin de chène. Ce champignon d'origine asiatique est aussi connu sous le nom de shitaké. Je suis d'ailleurs le seul en Alsace à offrir la possibilité de les cueillir soi-même à des groupes à

partir de 20 personnes et sur réservation. Notre site de production se double d'une boutique de vente directe où l'on trouve bien évidemment des champignons frais et plats cuisinés à base de champignons frais du jour. »



En savoir + www.champichoux.fr

L'endive dans toute sa douceur !

La société Endival, installée à Bourgheim depuis 42 ans, produit 600 tonnes d'endives par an, veillant systématiquement à privilégier les variétés les plus douces et les moins amères.



La production d'endives a été lancée en 1980 à Bourgheim par Michel GLOECKLER. Aujourd'hui c'est sa fille Angèle GLOECKLER qui pilote l'entreprise, dernière à produire de l'endive en Alsace.

« Nous avons sept producteurs de racines d'endives dans le Nord de la France avec lesquels nous travaillons depuis très longtemps », révèle la patronne qui a toujours vécu à Bourgheim (à 7 km d'Obernai). La culture des racines, semées en mai et récoltées en novembre, est moins pertinente en Alsace. « La principale motivation est climatique, continue la maman de Clément (13 ans) et Joseph (10 ans). Dans le Nord, ils ne connaissent pas les grosses pointes de chaleur qu'on peut avoir ici. Et d'une façon générale, c'est aussi plus arrosé que chez nous. »

Règles très strictes dans la salle de pousse

La société Endival, porte une attention toute particulière au choix des variétés : la First Lady, la Darling et la Flexine notamment. « Elles ont la particularité d'être douces en goût et surtout de ne pas être amères ». À la réception des racines, celles-ci sont installées dans une salle de pousse à l'abri de la lumière pour que le bourgeon redémarre et donne l'endive. « L'obscurité évite la photosynthèse qui fait que l'endive devient verte et plus amère », souligne Angèle GLOECKLER.

Les endives sont extraites trois semaines avant leur commercialisation. Endival, propose de la vente directe, travaille avec cinq enseignes de grande distribution, des maraîchers locaux et deux magasins de producteurs.

Les fruits à noyau : une filière qui a du potentiel

Pour JOËL REISZ, président de l'APFNA (Association des producteurs de fruits à noyau d'Alsace), la filière connaît une période compliquée. Mais cet exploitant de Traenheim (27 ha dont 11 ha de verger) garde espoir et l'envie d'insuffler un nouveau dynamisme.

Comment se porte la filière des fruits à noyau en Alsace ?

« Les années se suivent et se ressemblent ! Les à-coups climatiques se multiplient, gelées répétées au printemps, sécheresse qui entraîne des précocités difficiles à gérer. La récolte des mirabelles commençait par exemple vers le 15 août. Cette année, c'est la date à laquelle elle s'est terminée. La conséquence, ce sont des récoltes moyennes. Autant la saison de la cerise fut bonne, autant celle de la mirabelle fut décevante. »



Une situation complexe que l'on gère en se regroupant

« Les fruits à noyau sont une culture complexe et de plus en plus technique. Nous sommes 25 producteurs répartis sur quatre zones de productions, Westhoffen, Brumath, Sigolsheim et Wissembourg, couvrant environ 200 ha. En 2021 nous avons produit quelques 1500 tonnes de fruits.

La collaboration entre les producteurs, pilotée par l'Interprofession des Fruits et Légumes d'Alsace permet de mettre en commun nos ressources en terme de communication comme de lutte contre les maladies. L'organisation d'une lutte collective contre le virus de la scharka en est un bon exemple. »

MIEL D'ALSACE IGP

PRODUCTEUR CONTRÔLÉ · COMPOSITION CERTIFIÉE · QUALITÉ & ORIGINE GARANTIES

A faire

- ✓ RENCONTRER LES PRODUCTEURS DE MIEL DE MA RÉGION
- ✓ GOÛTER TOUS LES MIELS D'ALSACE IGP
- ✓ (RE)FAIRE MON STOCK DE MIEL D'ALSACE AVANT L'HIVER

Savourez l'Alsace
Produit du Terroir

RETROUVEZ TOUS NOS PRODUCTEURS SUR **WWW.MIEL.ALSACE**

“Au-delà de la mission de **logisticien**”



Rodolphe GARCIA est le directeur régional de TerreAzur Alsace. Acteur historique du marché gare à Strasbourg, cette filiale de Pomona, un groupe familial français, participe activement à la valorisation des productions alsaciennes auprès de ses clients professionnels.

En tant que grossiste, quelle importance accordez-vous aux fruits et légumes d'Alsace ?

« La valorisation des productions locales fait partie de l'ADN de TerreAzur. Nous avons la chance dans la région de bénéficier d'une polyculture et d'un maraîchage sur des petites surfaces nous permettant de trouver plus de 25 % des fruits et légumes que nous proposons ensuite à nos clients locaux. Pour les sélectionner, nous disposons d'une équipe de cinq acheteurs dédiés et travaillons en direct avec 60 producteurs et coopératives. »

Vos clients sont-ils aussi attachés aux produits locaux que vous ?

« Nous fournissons des établissements de restauration, commerciale comme collective, ainsi que des primeurs et des commerçants spécialisés. Nous menons avec

certains des opérations visant à sensibiliser leurs clients aux qualités des produits locaux et de saison. C'est le cas, entre autres, dans des lieux de restauration collective, comme des cantines de collège et de lycée. »

L'implication de TerreAzur est donc très large...

« Notre mission ne se limite pas à celle de logisticien. Nous mettons notre expertise au service de nos clients en termes de choix des meilleurs produits et de gestion de leur évolution. Parallèlement, nous avons à cœur d'accompagner nos partenaires producteurs dans leur développement. Nous avons par exemple lancé notre propre variété de tomates en partenariat avec la Ferme Dollinger de Hoerd. Son nom : La Locabelle. »



“Nous travaillons avec 120 producteurs alsaciens”

Pierre HAENTZLER est le directeur général du Groupe SAPAM. Outre son siège et une plateforme au marché gare de Strasbourg, ce grossiste dispose de trois filiales, dont une à Mulhouse, d'une station d'expédition en Provence et d'une branche en Allemagne.

Comment soutenez-vous les fruits et légumes d'Alsace ?

« Les consommateurs sont de plus en plus en recherche de produits locaux et c'est tant mieux. Chez SAPAM, ce n'est pas nouveau. Rapidement après la création de l'entreprise en 1950, mon grand-père a proposé des produits locaux à ses clients. Nous n'avons pas changé depuis. Nous travaillons en direct avec près de 120 producteurs alsaciens. »

Comment définissez-vous votre métier ?

« En tant que grossiste, nous ne nous limitons pas à

la distribution. Nous avons un rôle de conseil auprès de nos clients, dont nous devons anticiper les besoins. Nous fournissons des primeurs, des commerçants sédentaires et non-sédentaires, des grandes surfaces, des traiteurs, des pâtisseries, des chefs, traditionnels comme étoilés, et des cuisiniers de restauration collective. Nous menons d'ailleurs des actions pour sensibiliser les scolaires aux bien-fondés de la consommation locale. »

Quels sont les bienfaits du « consommer local » ?

« Choisir des fruits et légumes alsaciens, c'est l'assurance de consommer des produits de saison et donc frais. Cela limite aussi les déplacements. Dans cette optique, nos chauffeurs effectuent les livraisons et la récupération des commandes chez les producteurs au cours des mêmes tournées. Notre flotte de véhicules est récente et nous venons d'emménager à Strasbourg dans un nouvel entrepôt doté, entre autres, d'un dispositif de chauffage et de rafraîchissement par géothermie. »

ZOOM SUR ...



“La Bio nous ne sommes pas au bout de nos possibilités”

Dany SCHMIDT de la ferme Pulvermühle est un des plus anciens maraîchers bio d'Alsace. Etat des lieux en sa compagnie.

Où en est l'agriculture biologique en Alsace ?

« En 1986 il y a eu une reconnaissance officielle de l'agriculture biologique par le ministère de l'Agriculture avec la mise en place d'un cahier des charges. Une obligation de moyens et de résultats a été mise en place. Dans les années 2000, on commence à parler d'environnement. Il y a une prise de conscience des consommateurs et le marché bio explose. Aujourd'hui, l'agriculture bio est enseignée dans les lycées, ça change beaucoup de choses. Quand je vois l'évolution par rapport à ce que faisait mon père il y a 40 ans, les progrès sont immenses et on n'est pas au bout de nos possibilités. »

Quels sont les contraintes liées aux cultures bios

« Nos rendements sont plus faibles et nous avons besoin de plus de main-d'œuvre d'où des coûts de production plus élevés que l'on retrouve dans les prix de nos produits. Le bio pas cher nous semble impossible à réaliser. Pour permettre à l'agriculture biologique de se développer et de s'imposer comme modèle incontournable, il faut une prise de conscience globale de tous les acteurs du circuit de consommation : agriculteurs, distributeurs, décideurs politiques mais aussi et surtout des consommateurs. La fonction sociétale de l'agriculteur bio, protecteur de notre environnement au quotidien, doit être reconnue et valorisée à son juste prix. »



L'Alsace compte près de **1300 fermes engagées en bio**, couvrant **40 000 ha** soit **10%** de la surface agricole (chiffres 2021) en augmentation régulière.

J'♥ l'Alsace, je la soutiens !

• Produits élaborés en Alsace
• Entreprises alsaciennes qui développent des emplois et investissent en Alsace

• Produits transformés en Alsace avec 80% minimum de matières premières alsaciennes
• Garantie de la traçabilité assurée par un organisme indépendant

Savourez l'Alsace

Savourez l'Alsace Produit du Terroir

Soyez acteur de l'économie locale !

Quand vous achetez des produits portant l'un de ces deux logos, vous soutenez des entreprises et agriculteurs alsaciens.

Retrouvez-nous au grand chapiteau de l'espace exposants

ALSACE
Collectivité européenne

APDMAA – SIRET 908 086 267 00014

POUR VOTRE SANTÉ, PRATIQUEZ UNE ACTIVITÉ PHYSIQUE RÉGULIÈRE - WWW.MANGERBOUGER.FR

315515600



Deux marques pour savourer l'Alsace

Rencontre avec Régis HUSS, directeur adjoint de la Chambre d'agriculture Alsace, détaché à la direction d'Alsace qualité et à l'Association de promotion et de développement des marques alimentaires alsaciennes.

Pouvez-vous nous présenter l'Association de promotion et de développement des marques alimentaires alsaciennes ?

« L'association a été créée le 18 novembre 2021 pour mettre en avant deux marques : "Savourez l'Alsace" pour les produits alimentaires élaborés en Alsace qui met en avant le savoir-faire des entreprises alsaciennes et "Savourez l'Alsace Produit du Terroir", gérée par Alsace Qualité depuis 2014 qui garantit que 80 % du produit contient des matières premières locales. Aujourd'hui, l'association collabore avec 120 entreprises agroalimentaires, ce qui représente 4.000 produits. L'association est par ailleurs financée à hauteur de 500.000€ pendant trois ans par la Collectivité européenne d'Alsace. »

Quels sont vos objectifs ?

« Nous sommes focalisés sur l'agroalimentaire à l'exception des vins. Nous souhaitons sécuriser la production de matière première en Alsace et notre volonté est de s'inscrire dans des contrats durables entre producteurs, transformateurs et distributeurs. Nous travaillons pour augmenter la visibilité des deux marques et développer leur notoriété. Nous proposons des opérations commerciales notamment en grandes surfaces, auprès des grossistes et restaurateurs. Nous structurons des filières et nous animons un réseau d'entreprise.

L'objectif est de détecter les besoins des producteurs, transformateurs mais aussi des distributeurs qui, par exemple, souhaiteraient avoir plus de produits locaux en rayon. Alsace Lait va se lancer en septembre dans la fabrication de beurre – principale matière première



dans l'élaboration des viennoiseries. Elles pourront alors être estampillées "Savourez l'Alsace Produit du Terroir". Pour ce faire, deux chargés de mission ont été recrutés. »

Avez-vous des exemples concrets de vos actions ?

« Nous avons signé deux conventions : l'une avec Alsace Destination Tourisme (les sites touristiques étant aussi des lieux de promotions de nos marques), l'autre avec le district de foot pour que les produits alimentaires alsaciens occupent une place importante lors de leurs événements comme la knack ou la moutarde d'Alsace. Nous souhaitons qu'ils aient le réflexe de travailler avec les entreprises alsaciennes. »

Quels sont vos projets ?

« Nous allons réitérer l'opération "Dégustons l'Alsace" où 150 restaurateurs engagés dont 21 restaurants collectifs vont utiliser nos produits pendant tout le mois d'octobre. Plusieurs grossistes sont également impliqués dans cette opération.

Nous serons également présents lors du Grand show des fruits et légumes à Illkirch du 22 au 25 septembre. Une prochaine étape serait aussi de pouvoir labelliser des manifestations comme des marches gourmandes, ou des traiteurs. C'est possible avec notre catalogue de 4.000 produits, mais pour l'instant, "Savourez l'Alsace" et "Savourez l'Alsace Produit du Terroir" sont des marques produites. »

La signature des producteurs
de la coopérative agricole
des fruits et légumes d'Alsace
LOCAL, FRAIS ET DE SAISON

ENGAGEMENT DIVERSITÉ AUTHENTICITÉ PROXIMITÉ

Retrouvez nos produits dans vos magasins préférés près de chez vous

www.lesjardinsduried.com

BRASSERIE

LICORNE

BRASSEURS DE CARACTÈRES

315507600

LA PERLE
CONSTRUIT

OUVERTURE
PRINTEMPS
2023

perle

SA NOUVELLE
BRASSERIE!

SUIVEZ LES TEMPS FORTS DU CHANTIER
BIERE-PERLE.COM

Votre espace de **zénitude** !

1 journée
offerte*

comla.fr

COMLA

*Valable 1 fois pour la location d'un bureau individuel.
Jusqu'au 31/12/2022. Réservé aux nouveaux clients.

AFFICHAGE PUBLICITAIRE & SIGNALÉTIQUE URBAINE

PUBLIMAT

VOTRE AFFICHEUR LOCAL

Ensemble, communiquons!...

AFFICHONS VOTRE IMAGE

votre Afficheur en Alsace

renseignements :
03 90 29 01 75

contact@publimat.fr / www.publimat.fr

HAGUENAU
67
SAVERNE
STRASBOURG
OBERNAI
ERSTEIN
SÉLESTAT
68
COLMAR
CERNAY
MULHOUSE
BELFORT
ALTKIRCH
SAINT-LOUIS

“**Bienvenue
à la ferme !**”



Plus de 200 agriculteurs alsaciens portent la marque « Bienvenue à la ferme ». Présentation avec Aude FORGET, la responsable de l'équipe « Circuits-courts » à la Chambre d'agriculture Alsace.

Quelle est l'ambition de la marque « Bienvenue à la ferme » ?

« Créée il y a 35 ans par les Chambres d'agriculture, la marque Bienvenue à la ferme promeut l'agriculture fermière. Au niveau national, elle regroupe pas moins de 8.000 membres proposant de la vente directe ou de l'accueil dans leurs fermes. En Alsace, elle compte plus de 200 adhérents et ne cesse de prendre de l'ampleur. Cinq à dix nouveaux agriculteurs rejoignent chaque année son réseau. »

Quelle garantie cette marque offre-t-elle aux consommateurs ?

« Reconnue par plus d'un consommateur sur deux, la marque Bienvenue à la ferme offre d'abord de la visibilité aux agriculteurs présents sur le segment du « Mangez fermier ». C'est-à-dire à ceux faisant de la vente directe de fruits, de légumes, de viandes ou encore, par exemple, de vins. Ils les proposent dans leur ferme, dans des magasins de producteurs ou sur des marchés. Conformément à un cahier des charges précis, ils commercialisent principalement des produits provenant de leur exploitation et transformés sur place. Ils garantissent ainsi aux consommateurs un accès à de bons produits fermiers, locaux, sains, frais et de saison. »

La marque promeut les produits mais aussi les savoir-faire fermiers...

« Communiquer sur les savoir-faire fermiers est, en effet, au cœur de cette marque d'où le fait qu'elle couvre aussi des activités de découverte de l'agriculture.

Baptisé « Vivez fermier », ce segment met en lumière des agriculteurs permettant de vivre l'expérience de la ferme. Cela se traduit, par exemple, par un repas en ferme-auberge, un hébergement, des visites pour les familles ou des journées pédagogiques pour les scolaires. Au travers de la traite des vaches ou d'une présentation des vignes, leurs convives passent des moments inoubliables tout en se familiarisant avec un monde agricole encore trop méconnu. »

Comment se répartissent en Alsace les segments production et accueil ?

« Environ 20 % des adhérents alsaciens à la marque Bienvenue à la Ferme proposent des activités d'accueil et 80 % de la vente directe. Ils s'adressent donc plus à une clientèle locale que touristique. Malheureusement, en raison de l'inflation et de la guerre en Ukraine, les achats en circuits courts baissent depuis le début de l'année. Il est donc plus important que jamais de soutenir nos producteurs, eux qui répondent toujours présents comme ils l'ont démontré durant la pandémie de Covid-19. »

Comment peut-on trouver les porteurs de la marque ?

« Le site dont vous trouverez le lien ci-dessous référence les agriculteurs qui bénéficient de la marque. Beaucoup d'entre eux participent aussi régulièrement à des opérations de promotion. Certains ont d'ailleurs décidé de prendre part au Grand show de l'Interprofession des fruits et légumes d'Alsace. Il s'agit de la Ferme Gradt de Vendenheim, du Gaveur du Kochersberg de Woellenheim, de la Nouvelle Douane de Strasbourg, du Domaine Frey Sohler de Scherwiller, de la Ferme Rottmatt de Sand et des Délices de la Ferme de Osenbach. C'est le bon moment de les découvrir ! »

En savoir + www.bienvenue-a-la-ferme.com

Merci à tous les partenaires !

INSTITUTIONNELS



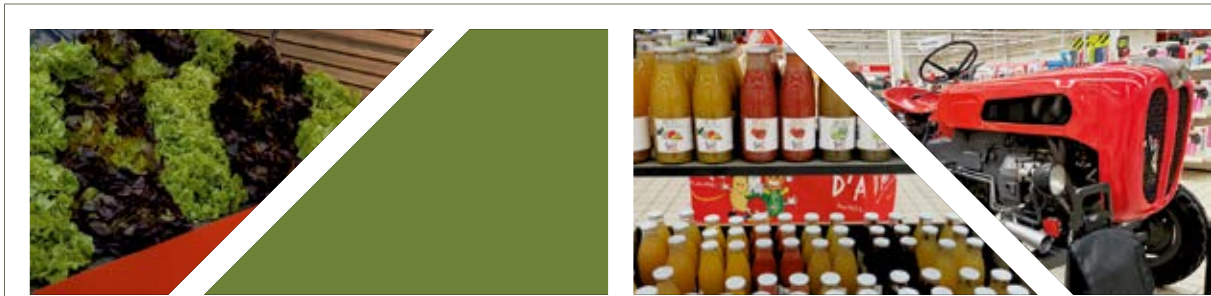
MÉDIAS



PARTENAIRES SALON



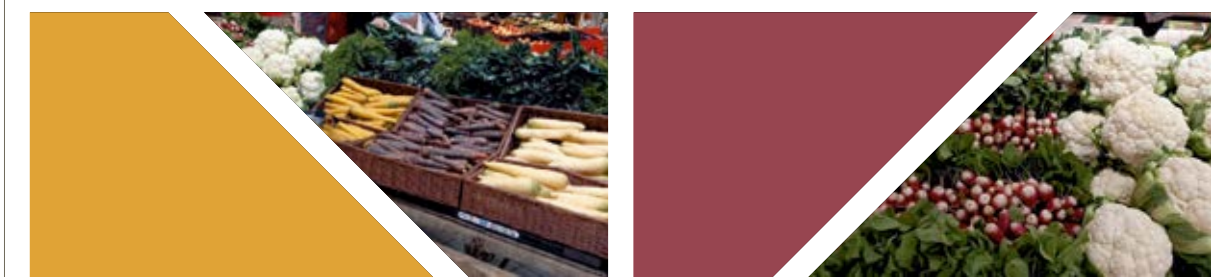
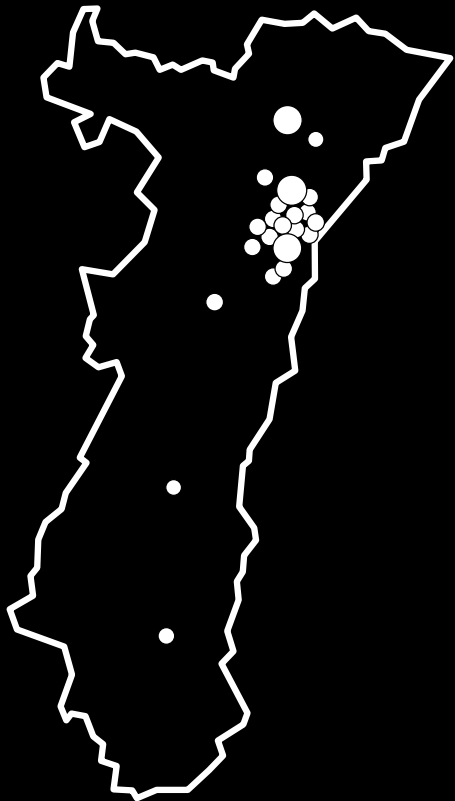
Nos remerciements aux exploitants locataires des parcelles :
EARL du Marronnier, Earl GAESSLER, EARL DE LA HARDT, Exploitation Eugène BURGMANN



Auchan
N°1 en Alsace

3 hypermarchés
33 supermarchés
3 drives
5 Auchan piétons

Partenaire
quotidien de
plus de 180
producteurs locaux



Ce supplément est édité par les Dernières Nouvelles d'Alsace.
Mise en page : Musiconair
Siège social : 17-21 rue de la Nuée-Bleue 67077 Strasbourg Cedex
Directeur de la publication : Laurent Couronne
Publicité Ebra médias et impression Ebra Services.



Sous réserve de modifications intervenues après le 1^{er} septembre 2022, date de mise en impression de ce document.
Ne pas jeter sur la voie publique.





LES PRODUCTEURS DE NOTRE RÉGION SONT À L'HONNEUR



« Les magasins E.Leclerc et la Scapalsace
sont partenaires de l'IFLA et soutiennent
la production Alsacienne »




LES ALLIANCES LOCALES
VALORISONS NOS PRODUCTIONS LOCALES

