S'Düwesander

Blattel

N°29 - Décembre 2022

Chers habitants,

Le plaisir de nous retrouver et de partager des moments de joie est une des graines qui fait fleurir les sourires et le bonheur de vivre. Au fil de l'année, nous avons à nouveau pu organiser des rendez-vous de convivialité. L'arrivée du « bistrot du village » nous a permis de nous retrouver autour de bons produits alsaciens. Nous nous sommes régalés grâce aux apéros « d'automne » et « du mannele » de l'amicale des sapeurs-pompiers, et nos fêtes traditionnelles ont également fait leur retour. Ces moments de partage sont l'essence même de notre village et font de Daubensand ce lieu où il fait bon vivre et vieillir.

Malheureusement, le monde extérieur nous rattrape parfois et l'année 2022 n'a pas toujours été simple. Le contexte général est chargé avec la guerre en Ukraine. La commune et de nombreux habitants ont montré leur générosité en faisant preuve de solidarité avec le peuple ukrainien. Vous avez tous répondu présents lors de notre appel pour meubler le logement communal. La préfecture n'a pas donné suite mais je vous remercie pour cet élan de solidarité.

Nous avons subi et nous subissons encore les conséquences économiques de ce conflit sur le sol européen. Ainsi, l'augmentation des coûts de l'énergie peut poser de véritables difficultés sur les finances des ménages. Au niveau communal, le passage aux leds pour l'éclairage public l'année dernière et une modulation de celui-ci, nous a permis de faire face aux augmentations de tarifs. La pénurie de carburant est également venue ternir cette fin d'année en ajoutant des difficultés dans le quotidien de chacun. Malgré ces raisons qui peuvent créer une morosité générale, notre commune poursuit sa route et continue à vouloir être un lieu de vie épanouissant pour chacun. Ainsi, nous avons eu la joie de voir se concrétiser certains projets :

- Au printemps, plusieurs journées de travail de l'équipe municipale ont permis de modifier plusieurs aires de fleurissement sous l'égide de Jean Marc Risch que je remercie pour son investissement dans le fleurissement de notre village. Un fleurissement plus durable et éco- responsable est mis en place au fil des années.
- Le gros chantier de l'année est celui de l'aire de jeux : celle-ci est opérationnelle depuis l'été. Nous sommes heureux de voir que sa fréquentation est riche et dépasse même parfois le cercle de notre village.
- Un défibrillateur a été installé à la mairie : une formation aux gestes de premier secours a été organisée par la commune, une vingtaine de personnes a ainsi pu tester son utilisation.
- La réflexion pour l'aménagement et la mise aux normes d'accessibilité handicapés de la salle des fêtes a également commencé.

Je tiens particulièrement à remercier l'équipe municipale ainsi que l'ensemble des bénévoles qui œuvrent pour notre village. Sans vous, rien ne serait possible.

Chères habitantes, chers habitants, je vous adresse à tous mes vœux de santé et de réussite pour cette nouvelle année 2023. J'espère que chacun d'entre vous dans notre commune trouvera le lieu de son épanouissement. Comme l'a dit l'abbé Pierre : « Un sourire coûte moins cher que l'électricité, mais donne autant de lumière ».

Alors, compensons nos économies d'électricité par nos sourires et il continuera à faire bon vivre dans notre commune ! Merci à vous pour vos sourires, je vous offre le mien avec plaisir pour cette nouvelle année !

Votre Maire,
Estelle BRONN

COMMUNE DE DAUBENSAND
6 rue Principale
67150 Daubensand
Tél./fax 03 88 98 31 34
www.daubensand.com
email : mairie@daubensand.com

Directeur de la Publication :
Estelle BRONN - Maire de Daubensand
Responsable de la rédaction : Estelle BRONN
Responsable de la création : Thomas STARCK
Équipe de rédaction : Caroline DINDAULT, Angélique KREISS et Gaby SCHOELLKOPF

» Barbecue du village et inauguration de l'aire de jeux

» Intervention des pompiers

» Plantations d'été (photos H. OBERBACH)

» Fête des seniors

» Bistrot du village

» Les belles tablées des Sand Diewele

SOMMAIRE

» p.11

» p.20

» p.28

» p.38

6 VIE COMMUNALE

Retrouvez une sélection d'informations pratiques concernant la citoyenneté et la vie du village : état civil, construction de l'aire de jeux, recensement, dépôts sauvages, etc..

14 SMICTOM

Les règles de tri évoluent à partir de janvier 2023 : tous les emballages et les papiers se trient !

16 ANIMATION JEUNESSE

Retour sur les animations de l'Animation jeunesse gérée par la Communauté des Communes du Canton d'Erstein.

18 POINT LECTURE

Après deux années marquées par le Covid, le point lecture de Daubensand a repris doucement son rythme de croisière.

20 ASSOCIATIONS

Les associations du village vous présentent leurs activités au cours de l'année : les Sand Diewele, les pompiers et leur amicale, Tous des Héros, la gymnastique volontaire et la fruitière du Ried.

28 DÉCOUVERTES

Au programme cette année, des articles concernant la forêt de Daubensand, les Princes et princesses du monde celtes, un teckel pas comme les autres, la choucroute aux poissons par Gaby ainsi que des idées de parcours pour se dégourdir les jambes. Merci aux contributeurs !

MUNICIPALITÉ

HORAIRES D'OUVERTURE DE LA MAIRIE

SECRÉTARIAT

Lundi :	**8h à 11h**
Mardi :	**16h à 19h**
Mercredi :	**8h à 11h**
Jeudi :	**9h à 11h**
Vendredi :	**8h à 11h**

PERMANENCE MAIRE OU ADJOINT

Mardi :	**17h30 à 19h**

Pour prendre rendez-vous en dehors de la permanence, prendre contact avec le secrétariat.

NOUVEAUX HABITANTS

Merci de signaler à la mairie :

- si vous vous installez à Daubensand (Pensez également à vous inscrire sur la liste électorale). **Munissez-vous de votre livret de famille.**
- si vous déménagez dans une autre commune
- si vous partez en maison de retraite

CONTACTS

Adresse : 6 rue principale

Tél/fax :	03 88 98 31 34
E-mail :	mairie@daubensand.com
Site :	**www.daubensand.com**

ÉTAT CIVIL (AU 06/12/2022)

ILS NOUS ONT QUITTÉS ...

- **Georges GODMET,** le 12 avril 2022
- **Bernard FRITSCH,** le 1er octobre 2022

PACS

- **Valérie NOEL et Olivier SCHAAL,** le 22 octobre 2022

MARIAGES

- **Elodie GASSER et David BRAUN,** le 27 juillet 2022 à Rhinau
- **Ségolène ROUSSEL et Mathieu VILFRIDE,** le 13 août 2022 à Rambervillers
- **Sandrine FINDELI et Yohann PRIMAULT,** le 1er octobre 2022

80 ANS

- le 15 janvier : **Gaby SCHOELLKOPF**
- le 24 mai : **Albert BRONN**
- le 3 juin : **Hélène FRITSCH**

85 ANS

- le 15 janvier : **Pierre WIDMAIER**
- le 23 mars : **Roger BAECHLER**

90 ANS ET PLUS

- le 28 février : **Yvonne LAUG (94)**
- le 11 juillet : **Alice RAPP (99)**
- le 04 août : **Roland CARBIENER (92)**

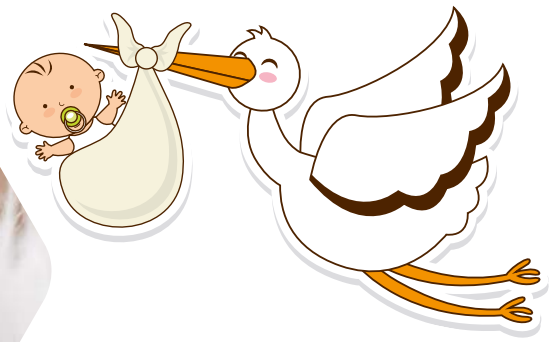
NOCES D'OR

- le 15 janvier : **Nicole et Gérard LAUFFENBURGER**
- le 20 mai : **Jeanine et Jean-Marie LAUG**

Si vous souhaitez accueillir la Municipalité à votre domicile à l'occasion d'un grand anniversaire, merci de contacter la mairie ou Mme le Maire.

NAISSANCES

Line OTTAVIANO
née le 18 janvier 2022, fille de Laura SIESO et Alexis OTTAVIANO



Gabriel BETIS
né le 21 janvier 2022, fils de Laura KALTENBACH et Damien BETIS

Gabin SCHNOELLER
né le 21 juin 2022, fils de Sébastien SCHNOELLER et Aurélie LOHMULLER

INFOS PRATIQUES

PASSAGE DU BOULANGER (LUDWIG OBENHEIM)

La camionnette fait sa tournée du lundi au samedi à Daubensand :

- de 6h à 6h30, vente de pain et viennoiseries devant la mairie ;
- un peu avant midi, tournée dans tout le village.

RAMASSAGE DES OBJETS ENCOMBRANTS PAR EMMAÜS

Emmaüs ramasse gratuitement vos meubles, literie, vêtements, livres, électroménager, vaisselle, etc.
Tél. 03 88 82 05 24

Pour plus d'informations :
www.emmaus-alsace.com

Nouveau ! - Boutique en ligne :
www.emmaus-etikette.fr
6, place de la gare - 67750 Scherwiller

DÉCHETTERIE DE BOOFZHEIM

Toute l'année :
Du mardi au samedi : 8h30 à 12h - 13h30 à 17h

Tél. 03 88 58 77 30

L'accès à la déchetterie est réservé aux détenteurs d'une carte OPTIMO. Pour les particuliers, il est gratuit dans la limite de 18 passages par an. Au-delà, chaque passage est facturé 5€.

DON DU SANG 2023

Les membres de l'amicale de Boofzheim vous invite à participer aux prochaines collectes de sang et vous remercie par avance pour votre soutien.

A noter dans votre agenda, les prochaines dates de collectes : ces dernières se déroulent à la salle des fêtes de Boofzheim, collation offerte.

- **mardi 7 mars**
- **mardi 2 mai**
- **mardi 11 juillet**
- **mardi 12 septembre**
- **lundi 20 novembre**

Pour plus d'informations :
donneursdesang.boofzheim@gmail.com

LUTTE CONTRE LE BRUIT - CRÉNEAUX À RESPECTER

POUR LES PROPRIÉTÉS PRIVÉES

- **Lundi à samedi inclus :** **8h - 12h et 14h - 19h**
- **Dimanche et jours fériés :** **9h - 12h**

POUR LES ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES

- **Lundi à samedi inclus :** **7h - 19h**
- **Dimanche et jours fériés :** **non autorisé**

L'arrêté municipal relatif à ces informations est consultable en Mairie ou sur **www.daubensand.com**

LOCATION DE LA SALLE COMMUNALE

PRIX

- **100 € pour les habitants de DAUBENSAND**
- **200 € pour les non-résidents**

RÈGLEMENT

Le règlement intérieur ainsi que la convention de location sont disponibles au téléchargement sur **www.daubensand.com dans la rubrique *La municipalité > Infos pratiques***

RÉSERVATION

Contactez le secrétariat de la mairie.

DÉPÔT DE DÉCHETS VERTS

MODALITÉS

- Les déchets verts doivent être triés en fonction de leur nature (tonte, branchages, feuilles, etc).
- Un membre de l'équipe municipale est à disposition durant les horaires d'ouverture pour toutes questions concernant ce tri. Un panneau explicatif a également été apposé.
- La personne présente est habilitée à accepter ou à refuser les déchets présentés.

HORAIRES

- **du 1er avril au 31 octobre : ouverture tous les samedis de 9h00 à 12h00**
- **du 1er novembre au 31 mars : fermé**

Durant la période hivernale, sur demande, des ouvertures exceptionnelles pourront être envisagées.

CONSOMMEZ LOCAL !

Juste à côté de chez vous, partez à la découverte de la grande variété de produits de qualité disponibles toute l'année ou en saison. De la Tomme du Ried en passant par les eaux de vie, les yaourts fermiers, les légumes et fruits de saison, venez les découvrir directement chez les producteurs ou sur les marchés :

BENFELD :	samedi matin et lundi matin
DIEBOLSHEIM :	1er mercredi du mois de 16h à 19h
ERSTEIN :	jeudi matin et samedi matin
GERSTHEIM :	mardi matin et vendredi de 16h à 19h
HIPSHEIM :	samedi matin
KOGENHEIM :	vendredi soir, en été uniquement
RHINAU :	jeudi matin et samedi matin
SCHAEFFERSHEIM :	vendredi de 16h à 20h
WESTHOUSE :	mercredi de 16 à 20h, en été uniquement

PALMARÈS DU FLEURISSEMENT 2022

Comme chaque année la municipalité remercie l'ensemble des habitants ayant contribué au fleurissement de notre village. C'est avec un plaisir non dissimulé que nous avons pu reprendre notre format de remise des prix en conviant les villageois primés et ainsi pouvoir partager à nouveau avec eux un verre de l'amitié.
Sans plus de suspens, le classement de cette année 2022 suite au passage de notre jury est le suivant :

Prix d'Honneur
M. et Mme DEMANGE René

Prix d'Excellence
M. et Mme SPRAUEL André

1er prix
M. et Mme BOURGEOIS Alain
M. et Mme GASSER Michel

Durant cette période estivale, la météo a été particulièrement difficile pour nos plantations, impactant la croissance des variétés. La municipalité aura à cœur de poursuivre la transformation de ses parterres fleuris pour y implanter plus de plantes vivaces ou de prairies fleuries nécessitant un apport d'eau moindre.

Il sera également demandé à notre employée communale de développer la technique de la tonte différenciée en laissant des bandes en herbes plus hautes afin de favoriser le développement des insectes qui contribuent à la biodiversité de notre environnement. Ne soyez donc pas surpris de voir apparaître et disparaître au fur et à mesure de la saison des gazons moins "tirés au cordeau".

FÊTE DES SENIORS

AIRE DE JEUX

UN ESPACE DE CONVIVIALITÉ OUVERT À TOUS

Cette année, nous avons inauguré notre nouvelle aire de jeux lors de notre traditionnel barbecue du village.

Daubensand n'avait pratiquement aucun équipement pour les jeunes sur son territoire.

Ce projet a pour origine une demande des parents et nourrices de notre commune en 2019. Plusieurs réunions ont été organisées afin de définir les besoins de chacun et de construire une aire de jeux adaptée. Ce projet a été l'un des axes de notre profession de foi en 2020. **La construction de cette aire de jeux est le résultat d'une réelle volonté de la municipalité d'offrir aux jeunes un équipement de qualité, ouvert à tous et en accès libre.**

Malheureusement la crise sanitaire est arrivée et nous avons été stoppé dans notre élan. Dès que cela a été possible, nous avons repris notre bâton de pèlerin et malgré tout le Covid nous aura aidé car, grâce au plan de relance de la région Grand Est, nous avons bénéficié d'aides supplémentaires.

Le choix du style des équipements a donné lieu à discussion lors des conseils municipaux, nous voulions garder l'esprit nature qui fait le charme de cet endroit tout en prenant en compte le coût de l'entretien, nous espérons que nous avons relevé le challenge.

Il reste encore quelques travaux, le remplacement de la clôture et la rénovation du chemin d'accès entre autre. Cela sera fait au fil du temps et quand notre budget le permettra.

Cet endroit a été conçu pour permettre a chacun de se ressourcer et il nous appartient de le préserver et d'apprendre à y vivre ensemble.

Nous espérons que ce lieu sera propice aux rencontres, aux échanges, aux jeux et au partage entre toutes les générations.

Cet espace de convivialité a également pour objectif d'offrir aux assistantes maternelles un lieu où elles peuvent emmener les enfants s'amuser et se rencontrer, mais aussi de pouvoir discuter entre elles.

Nous invitons nos aînés à venir se détendre dans cet espace et de venir rencontrer nos petits afin de partager des moments ensemble.

» Installation du parcours Agility la société Vivaparc

QUELQUES CHIFFRES

Financièrement, l'opération, d'un montant de 63 600€ a bénéficié :

- d'une subvention d'équipement des territoires ruraux de 20 860€
- une subvention de la région Grand Est de 20 000€.

Au final, le coût à charge pour notre commune est de 15 000 €.

RECENSEMENT

COMMENT ÇA MARCHE ?

Voilà 5 ans déjà que notre commune a fait l'objet d'un recensement. Aujourd'hui nous sommes à nouveau sollicité par l'INSEE. Un agent recenseur se présentera prochainement chez vous.

A quoi sert le recensement ?

Il permet de connaître le nombre de personnes qui vivent en France et **détermine la population officielle de chaque commune.** De ces chiffres découle la participation de l'État au budget des communes.

La connaissance précise de la répartition de la population sur le territoire permet d'**ajuster l'action publique aux besoins des populations**. Il sert également à définir le nombre d'élus au conseil municipal.

Qui est concerné ?

Toutes les personnes nées avant le 19 Janvier 2023 et quelque soit votre nationalité avec un minimum de résidence en France de 12 mois écoulés ou à venir.

Les gîtes sont-ils concernés ?

Oui, leurs caractéristiques doivent également faire l'objet de cette opération.

Nous comptons sur vos retours rapides car dès le 24 Janvier notre agent recenseur effectuera des passages afin de vous venir en aide et finaliser la démarche.

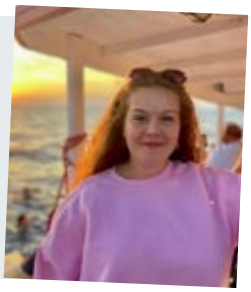
A quelle fréquence a-t-il lieu ?

Les communes de moins de 10 000 habitants comme Daubensand réalisent une enquête portant sur toute leur population une fois tous les 5 ans.

Le recensement se déroule selon des procédures approuvées par la Commission nationale de l'informatique et des libertés (Cnil). **L'Insee est le seul organisme habilité à exploiter les questionnaires, et cela de façon anonyme.** Ils ne peuvent donc donner lieu à aucun contrôle administratif ou fiscal.

Votre participation est essentielle. Elle est rendue obligatoire par la loi, mais c'est avant tout un devoir civique, utile à tous.

Pour vous accompagner dans cette démarche la municipalité a recruté un agent recenseur en la personne de Lyse Bronn qui sera muni d'une carte officielle signée par Mme le Maire.



DÉPÔTS SAUVAGES

UNE MENACE POUR NOTRE ENVIRONNEMENT

Nous avons pu constater cette année encore le dépôt sauvage de déchets sur notre ban communal. Merci aux habitants vigilants qui nous en informent afin de pouvoir agir et garder notre cadre de vie propre.

Que dit la loi ?

Les principaux textes réglementaires qui régissent les principes de la gestion des déchets sont regroupés au sein du code de l'environnement. Il convient ici de faire la distinction entre :

• **un dépôt illégal** est défini comme un amoncellement de déchets abandonnés sur une ou plusieurs parcelles de terrain contiguës et qui ne peut être considéré comme une installation de stockage illégalement exploitée au sens de la législation relative aux installations classées,

• **une décharge illégale** se caractérise par des apports réguliers et importants de déchets provenant de professionnels et parfois de particuliers pour dépôt ou enfouissement dans le sol,

• **un aménagement ou réhabilitation d'un terrain** consiste à utiliser des déchets inertes pour remblayer ou exhausser un terrain à des fins utiles. Ce procédé est soumis, en fonction de seuils, à déclaration préalable

Le principe général de responsabilité est que **« tout producteur ou détenteur est responsable de la gestion de ses déchets jusqu'à leur élimination ou valorisation finale, même lorsque le déchet est transféré à des fins de traitement à un tiers »** *(Art. L.541-2 du code de l'environnement).*

L'article *L. 541-3 du code de l'environnement* confère aux maires le pouvoir de police nécessaires pour assurer l'élimination des déchets. Les *articles R.632-1 et 635-8 du code pénal* interdisent et sanctionnent de **peine d'amende allant de 68 € à 1500 €** les dépôts de déchets.

Pourquoi cette interdiction ?

Ces dépôts sauvages sont une **source de pollution des sols, des eaux, de l'air et de dégradation des paysages**. Ils représentent une menace quant au risque d'incendie, de blessure, d'intoxication… et provoquent des nuisances visuelles et olfactives.

Par ailleurs, l'abandon illégal de déchets par des particuliers ou des professionnels n'a aucune raison de persister car la totalité des déchets dispose aujourd'hui d'une filière de collecte et d'élimination appropriée.

Que peut faire le Maire ?

Le maire est la première autorité de police compétente pour lutter contre les dépôts illégaux de déchets définis.

Ainsi, l'*article L. 541-3* du code de l'environnement permet au maire qui constate l'abandon de déchets d'informer leur producteur des faits qui lui sont reprochés, ainsi que des sanctions qu'il encourt. Il peut mettre en demeure le producteur des déchets de prendre les mesures nécessaires pour en assurer l'élimination dans un délai déterminé. Si cette mise en demeure reste infructueuse, il peut appliquer les **sanctions administratives prévues, à savoir la consignation, l'astreinte, l'exécution d'office ou l'amende qui peut aller de 1 500 € à 150 000 €.**

Lorsque l'identification du producteur est impossible, c'est le **détenteur des déchets qui sera considéré comme responsable**. Il peut s'agir du propriétaire du terrain ou de toute personne qui en a la garde.

DÉPÔT SAUVAGE À DAUBENSAND

Lors de notre action, nous avons pu relever des éléments permettant une éventuelle identification. **C'est pourquoi une plainte a été déposée auprès de la gendarmerie.**

Nous n'avons pour l'instant pas d'éléments complémentaires nous permettant d'identifier le ou les propriétaires des biens déposés illicitement et ainsi pouvoir éventuellement utiliser les moyens à notre disposition pour sanctionner.

SMICTOM

EMBALLAGES ET PAPIERS : TOUS DANS LE MÊME BAC !

VERS PLUS DE RECYCLAGE

Jusqu'à présent, seuls les bouteilles et les flacons en plastique pouvaient être déposés dans le bac jaune, aux côtés des emballages en métal, en papier et en carton. Les autres emballages devaient être jetés avec les ordures ménagères, faute de pouvoir les recycler. Ces emballages étant de plus en plus nombreux, les acteurs du tri, de la collecte et du recyclage se sont mobilisés pour leur trouver des solutions de valorisation (recherche de débouchés pour le plastique, modernisation des centres de tri…). Dans le même temps, les industriels ont aussi été incités à faire leur part d'efforts, en emballant leurs produits de manière plus vertueuse.

Ce travail a porté ses fruits : à partir du 1er janvier 2023, nous pourrons trier plus et plus simplement. Le centre de tri des Scherwiller pourra à cette date accueillir tous les emballages. **Ils seront dans leur grande majorité (80%) recyclés**. Pour ceux dont les débouchés de recyclage n'existent pas encore ils seront valorisés énergétiquement.

BAC JAUNE

Dans le bac jaune : emballages en métal, en papier, en carton, briques alimentaires et tous les emballages, sans exception ! Quelques exemples : bouteilles, flacons de salle de bains, bidons de lessive, pots de yaourts, barquettes de beurre, de viande, films, blisters et sacs plastiques, pots de crème cosmétique ou encore boîtes de poudre chocolatée…

Dans le conteneur à verre : emballages en verre.

Désormais, plus de doute **tous les emballages et les papiers se trient !**

La collecte du bac jaune se fera au même rythme qu'avant, tous les 15 jours, sans limite de levée.

ET EN PRATIQUE ?

1/ C'est un emballage ? Déposez-le dans le bac jaune !
2/ Inutile de le laver, il suffit de bien le vider.
3/ Déposez vos emballages en vrac dans le bac (pas dans un sac).
4/ N'imbriquez pas vos emballages les uns dans les autres, votre tri serait perdu

BAC GRIS

Le bac gris sera désormais destiné à recevoir uniquement les produits d'hygiène (gants, masques, éponges, lingettes, couches…), **les petits objets en plastique** (brosses à dents, stylos…), ainsi que **les balayures, les cendres et les mégots**. Pour rappel, les emballages en verre et les biodéchets sont à déposer dans les bornes d'apport volontaire dédiées.

Ce transfert de volume de déchets du bac gris vers le bac jaune nécessitera une adaptation des dispositifs de collecte et de la redevance, pour assurer le bon fonctionnement de l'ensemble des services de gestion de collecte et de traitement des déchets.

Dès le 1er janvier 2023, l'abonnement aux services du SMICTOM d'Alsace Centrale comprendra 18 levées du bac gris et 18 passages en déchèterie.

Les levées et les passages supplémentaires seront facturés en plus. Pour que chacun trouve son rythme en fonction de sa production de déchets, la collecte du bac gris continuera de s'effectuer chaque semaine. L'objectif est de s'adapter aux nouveaux usages liés aux nouveaux gestes de tri : tri des biodéchets et de tous les emballages et papiers.

Pour plus d'informations :
www.smictom-alsacecentrale.fr

SPORT CÉRÉBRAL

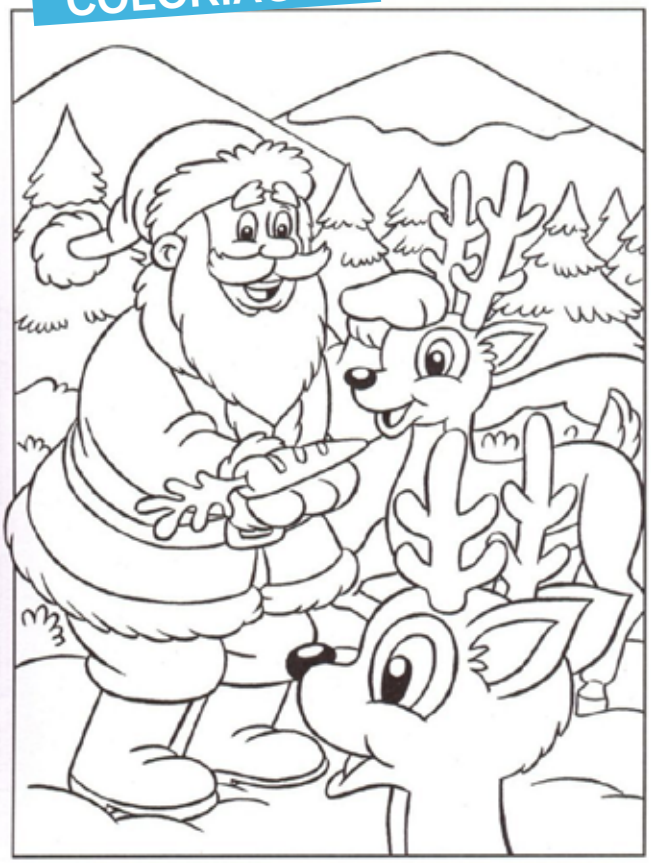
POUR PETITS ET GRANDS !

SUDOKU

8		5	6					1
	1						3	
		9	1	4		5		
7				5	4			
				9				
			8	2				7
		8		6	3	9		
	2						5	
9					5	7		3

		4	2	7				
6	1						8	3
8		6		9			3	
		7		2		8		
	5			8		4		9
4	8						6	1
				4	1	2		

COLORIAGE



LABYRINTHE

ANIMATION JEUNESSE

UNE ANNÉE 2022 RICHE EN ACTIVITÉS

Les objectifs des Services Animation Jeunesse sont très variés : développer l'animation pour les 10-18 ans, aller à la rencontre des jeunes, être à leur écoute dans chaque commune, soutenir leurs projets, concevoir un programme d'animations le plus riche et varié possible tout au long de l'année et pour les vacances mais aussi soutenir les associations et initiatives locales.

VACANCES D'AVRIL

Enfin les masques ont pu être jetés et nous avons pu profiter des vacances plus légères au niveau des protocoles sanitaires !

Les jeunes ont pu se défouler lors d'un **tournoi au City d'Obenheim** avec plus d'une vingtaine de jeunes mais aussi avec de la **danse** ou des **jeux en forêt**.

Ils ont également pu discuter sur des **sujets d'actualité** (harcèlement, dépendance, drogues, comportements à risque…) lors de temps d'échange à l'animation jeunesse mais aussi lors d'une journée de sensibilisation en partenariat avec la Maison de Protection des Familles de Strasbourg.

D'ailleurs à l'occasion de cette journée de prévention, ils ont pu ramener une **belle coupe lors du tournoi de tennis de table** organisé à Erstein avec le CD67TT.

Les jeunes ont pu rencontrer Nathalie et Christelle de la Mission Locale d'Erstein lors d'une après-midi à Obenheim pour **réfléchir et discuter sur la thématique de l'orientation** grâce à des petits jeux en équipe.

Les petits chefs cuisiniers ont également pu s'amuser à confectionner différentes recettes et répondre à des quizz. Les **ateliers cuisine** ont lieu deux fois par mois au local jeune de Gerstheim.

» Tournoi de tennis de table avec la ligue et la Maison de Protection des Familles

» Balade nature et sens

» Tournoi «Just Dance»

» Loup-garou improvisé

VACANCES D'ÉTÉ

Pour bien commencer les vacances en riant nous avons organisé un **cinéma de plein air** gratuit et tout public début juillet. Un film diffusé au niveau du complexe sportif et intitulé «30 jours Max».

Puis les jeunes ont pu aller à **Rulantica** grâce à leur action d'auto-financement lors de la fête du périscolaire et du ciné plein-air.

Nous avons également organisé un **«Escape game» et des jeux de société** au sein du Manoir de Gerstheim afin de tisser du lien inter-générationnel, ce fut des moments chargés d'émotion. Merci à Sandrine et à toute l'équipe de nous avoir accueilli au sein de la résidence.

Avec la superbe météo estivale plusieurs sorties **baignade** ont été organisées tout au long de l'été à la piscine de Lahr, à la Pierre Percée, à Wittisheim pour du **paddle** et du **wakeboard** en plus des sorties habituelles **bowling**, **laser-game**…

Les jeunes ont également fait des **balades nature**, des **constructions de cabanes**, des **ateliers de survie**, des sorties **cinéma**, des soirées **loup-garou**, de la **pétanque**, des **jeux de société** à gogo.

Après une quinzaine d'années en tant qu'animatrice avec les ados, Carine PAPROKI va prendre la direction du périscolaire d'Entzheim à la rentrée de septembre.

Elle tient à remercier vivement les communes qui l'ont toujours soutenue ainsi que tous les parents, les jeunes, les bénévoles. Au plaisir de les croiser sur le territoire …

Un grand merci à son équipe d'animateurs de l'été Coco, Axel et Léo ;-) ainsi qu'à tous les jeunes toujours motivés et engagés !

» Sortie à Rulantica

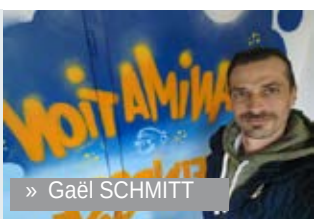
» Jeux au Manoir

» Bowling

» Construction de cabanes

POUR TOUS RENSEIGNEMENTS N'HÉSITEZ PAS À JOINDRE VOS ANIMATEURS :

Gaël SCHMITT (secteur Gerstheim) : 06 79 12 56 25
Gilles DEBARD (secteur Rhinau) : 06 79 11 74 54
Les programmes d'animation sont accessibles sur : **www.cc-erstein.fr**



» Gaël SCHMITT

POINT LECTURE

DE DAUBENSAND

En 2022, le point lecture de Daubensand a repris doucement son rythme de croisière. Notre bibliothèque est animée par un groupe de bénévoles très motivés.

INFORMATION IMPORTANT CONCERNANT L'ADHÉSION :

Suite au renforcement du RGPD (Règlement Général sur la Protection de Données) nous sommes amenés à mettre à jour la liste des adhésions.

Le statut de lecteur se perd si vous n'empruntez aucun livre pendant plus d'un an, et vos coordonnées sont supprimées de nos fichiers. Il est donc nécessaire de se réinscrire après une absence prolongée, vous pourrez conserver votre numéro de lecteur en apportant votre ancienne carte (si elle n'est pas conservée à la bibliothèque).

SERVICES EN LIGNE

PORTAIL BIBLIX

Ce site permet au lecteur de voir les livres présents physiquement à Daubensand et de les réserver :

Adresse : **https://opac-x-pointlecturedaubensand.biblixnet.net**
Identifiant : n° lecteur
Mot de passe : par défaut votre date de naissance (8 chiffres sans barre de fraction)

BIBLIOTHÈQUE DÉPARTEMENTALE

Cette année, les deux bibliothèques départementales, Bas-Rhin et Haut-Rhin, ont fusionné pour devenir la **Bibliothèque d'Alsace**.

Adresse : **https://bibliotheque.alsace.eu**

Vous pouvez vous y inscrire et commander directement les livres que nous n'avons pas à Daubensand. Nous vous préviendrons dès leur arrivée.

A noter, ce même site vous permet de vous inscrire au service de lecture numérique.

ANIMATION JEUNES

Le 2 juillet 2022, pour bien démarrer les vacances, nos jeunes se sont retrouvés dans la grande salle de la Mairie pour un atelier LEGOS animé par l'association FANABRIQUES.

Nous ne savons toujours pas qui, des jeunes ou des adultes, se sont le plus amusés !

PROJETS POUR 2023

JEUNES : NUIT DE LA LECTURE 2023

Réservez-vous le **samedi après-midi 21 janvier**, venez frissonner avec nous à la bibliothèque.

PRIX LITTÉRAIRE (ADULTES)

En 2023, vous allez pouvoir participer à la **première édition d'un Prix littéraire** (premiers romans, littérature adulte) créé par la Communauté des communes du Canton d'Erstein.

Il sera lancé la dernière semaine de janvier 2023 (juste après la nuit de la lecture). Nous aurons le plaisir de vous proposer 8 livres, qui sont tous des premiers romans et vous pourrez les noter. Il faudra avoir lu au-moins 3 livres pour voter. Les votes se dérouleront en octobre.

Des animations et rencontres avec des auteurs, éditeurs, clubs de lecture, etc. seront organisées dans toutes les bibliothèques du territoire au mois de mars.

Une communication spécifique sera mise en place par la Communauté des communes pour cet évènement.

RAPPELS CONCERNANT LE FONCTIONNEMENT DU POINT LECTURE

Adhésion : **GRATUITE POUR TOUS** (depuis le 1er janvier 2021)

Ouverture : mercredi et samedi matin de 10h à 12h

Catalogue en ligne: opac-x-pointlecturedaubensand.biblixnet.net

Contacts : : pointlecturedaubensand@cc-erstein.fr ou 06 22 89 62 04

Comme vous le voyez, les bibliothèques du territoire s'organisent pour vous donner la parole.
Venez nombreux vous inscrire (ou vous réinscrire) à la bibliothèque.
Par ailleurs, toutes les bonnes volontés sont bienvenues pour renforcer l'équipe actuelle des bénévoles.

LES SAND DIEWELE

L'ASSOCIATION DES 60 ANS ET PLUS

2022 a été la première année depuis le Covid qui a vu les activités reprendre normalement pour les Sand Diewele. Le nombre d'adhérents a encore augmenté. L'association compte 77 membres dont 41 femmes et 36 hommes.

NOS ACTIVITÉS DEVENUES INCONTOURNABLES

ASSEMBLÉE GÉNÉRALE

Cette année, les rencontres ont débuté par une **Assemblée Générale exceptionnelle le 23 mars**. Celle-ci s'est déroulée en deux parties : l'AG de 2020, qui n'avait pu se tenir pour cause de Covid et l'AG de 2021.

5 MAI : MARCHE ET GRILLADES AU TROU BLEU

Saucisses, côtelettes sont grillées pour tous ; chacun apporte ses salades, assiette, couvert et boissons, les desserts étant confectionnés « maison ».

2 JUIN : MARCHE TRÈS MATINALE ET PETIT DÉJEUNER AU CHALET DES PÊCHEURS DE RHINAU

Départ de Daubensand à 7h pour un petit déjeuner buffet à 8h.
Que choisir ? Un vrai casse-tête !

7 JUILLET : MARCHE À NONNENWEIER, REPAS AU RESTAURANT « ZUM NACHEN » ANCIENNEMENT ANGLERHEIM

Super marche ensoleillée dans un cadre magnifique, buffet en terrasse sous les parasols.

PROCHAINE ASSEMBLÉE GÉNÉRALE :
Mercredi 25 janvier 2023 dans la salle communale

SI VOUS DÉSIREZ REJOINDRE L'ASSOCIATION DES SAND DIEWELE :
N'hésitez pas à contacter le Président René DEMANGE au 03 88 98 40 94 ou 06 81 39 70 29 qui vous donnera tous les renseignements nécessaires.

LES AUTRES ACTIVITÉS HABITUELLES

» Même les marcheurs assidus ont besoin d'un peu de repos de temps en temps

MARCHE

Les marches étaient un peu moins nombreuses suite aux fortes chaleurs dès juin et aux nombreux jeudis pluvieux du début de l'automne.

Il y a toujours beaucoup de monde au café-gâteaux après la marche du premier jeudi du mois avec des gâteaux confectionnés par les Sand Diewele.

PÉTANQUE ET MÖLLKY

Les amateurs de pétanque et de möllky se réservent le 3ème mercredi de chaque mois au terrain de sport. Attention, le calcul des points est très sérieux, on ne triche pas !

CINÉMA REX DE BENFELD

Certains membres ont assisté à la séance seniors, le 4ème jeudi du mois avec un tarif spécial de 4€. Il faut dire que les films projetés sont toujours de qualité.

UNE PREMIÈRE CHEZ LES SAND DIEWELE !

21 SEPTEMBRE : MARCHE ET PORCELET À LA BROCHE

La cuisson du porcelet à la broche a commencé à 8h du matin et a ravi toutes les papilles.

Le « décor » variait d'une table à l'autre : assiettes alsaciennes, à fleurs, en plastique ou en carton, sur des tables avec une belle nappe en tissu, sets de tables ou alors à nu.

» Porcelet à la broche

» A la vôtre avec du rouge, du blanc ou du rosé

» Même un petit schnaps pour le café

MOT DU PRÉSIDENT :

« Je suis entouré par une bonne équipe au sein du Bureau, j'essaie de '' gérer l'entreprise '' pour le plus grand plaisir et la satisfaction de tous.

Les repas pris en commun sont toujours une réussite, d'autant plus que je commande aussi le soleil, et chaque fois, il est là !

Donc je suis un Président heureux ».

LES POMPIERS

POMPIERS ACTIFS DE DAUBENSAND À L'UT 45 (BOOFZHEIM)

Les pompiers actifs de Daubensand sont au nombre de 4, tous rattachés à l'UT 45 de Boofzheim :

- Adjudant Boileau Mathieu,
- Adjudant Vautrin Thibaud,
- Adjudant Wickersheimer Jean-Pierre
- Sergent-Chef Rue Fréderic

ASTREINTES ET FORMATIONS

Les 4 sapeurs-pompiers participent activement au fonctionnement de L'UT 45, par leurs astreintes (un minimum d'une semaine par mois), les formations « maintiens des acquis » (entre 40 et 60 heures par an), des formations d'évolutions et de connaissances ; sans compter leurs interventions diverses de jour comme de nuit avec les 52 autres pompiers volontaires de l'UT 45.

FORMATIONS PREMIERS SECOURS

Les sapeurs-pompiers de votre village sont également disponibles pour organiser des formations de premiers secours ou des premiers gestes qui sauvent et de vous initier à l'utilisation du DAE mis à votre disposition à la mairie. Vous pouvez contacter la mairie ou M. Wickersheimer Jean-Pierre pour tout renseignement.

JEUNES SAPEURS-POMPIERS (JSP)

A L'UT 45 de Boofzheim nous retrouvons également une section de 16 JSP qui représente notre vivier pour demain. **Pour tout renseignement vous pouvez joindre l'adjudant Thibaud Vautrin à la caserne de Boofzheim.**

CRÉATION D'UN COIN DÉTENTE

Il est important pour ces pompiers d'avoir également des moments conviviaux, pour cela des travaux ont été réalisé dans un bâtiment annexe de la caserne pour y installer une cuisine et un coin détente.

ACTIVITÉS ET MOMENTS CONVIVIAUX DE L'UT45 AU COURS DE L'ANNÉE

- Un week-end portes-ouvertes et recrutement,
- Notre repas annuel de l'UT en septembre où nos anciens SP des communes rattachées à notre UT sont conviés,
- Nos Sainte Barbe,
- Le Noël des enfants.

PRÉVENTION - FEUX DE FORÊT

Cette année les pompiers ont été fortement sollicités lors de tempêtes et des feux de forêts qui ne concernent plus seulement le sud mais tout le territoire français. Plusieurs de nos pompiers de L'UT 45 sont partis en renfort dans les départements touchés.

Nous vous remercions de rester vigilant lors de sécheresse et de ne pas allumer de feu.

ACTIVITÉS DE L'AMICALE

LA POMPE DELAYNEY REJOINT UN MUSÉE

Elle fut achetée par la commune fin des année 50 à la sucrerie d'Erstein et mise à disposition des pompiers sous le commandement du lieutenant Sauer Albert. Ce fut une révolution dans la protection incendie du village car elle était la 1ère pompe motorisée. La pompe était déplacée par 4 sapeurs-pompiers, puis quelques années plus tard elle a été attachée à un tracteur. Elle servait à combattre les feux dans notre village. Comme, par exemple, au début des années 70 un feu de cuisine dans une maison sur la digue.

Cette pompe va prendre le chemin d'un musée au sein de l'Union Départementale des Sapeurs-Pompiers du Bas-Rhin, commission Histoire, Mémoire et Patrimoine.

APÉRITIFS D'AUTOMNE ET DU MANNELE

L'amicale des sapeurs-pompiers vous a proposé 2 moments festifs au cours de l'année 2022 :

- **l'apéritif d'Automne** le 24 septembre
- **l'apéritif du Mannele** le 17 décembre

Ce furent des moments conviviaux autour d'un verre de vin nouveau ou vin chaud. Merci aux participants !

Le Président et tous ses membres vous remercient pour votre soutien à l'occasion de la distribution des calendriers et vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année.

TOUS DES HÉROS

FAISONS BRILLER LES YEUX DES ENFANTS MALADES

L'association a pu aider plusieurs familles tout au long de cette année, que ce soit par le bais d'envoi de cadeaux, d'aides financières ou lors de différentes actions.

QUELQUES ACTIONS EN PHOTOS

10 familles ont pu passer une journée à Europa-Park tous frais payés.

Charly Weber, animateur radio à RFM Paris nous a fait l'honneur d'accepter d'être le parrain de notre association. Un grand merci à lui pour sa générosité et son grand cœur.

Festival Tempus à Erstein.

Marché du Printemps à Gerstheim.

Marché de Noël de Gerstheim.

Concert : Jade et sa famille ont pu assister au concert de Julien Doré au Zenith de Strasbourg.

UNE FÊTE DE NOËL PAS COMME LES AUTRES

Le 10 décembre l'association a organisé sa **1ère fête de Noël** où se sont retrouvés des enfants malades avec leur famille, les partenaires de l'association et les bénévoles. Des jeux et activités de bricolages ont été proposées aux enfants pendant que les parents et l'ensemble des autres invités ont pu partager un moment convivial autour de délicieux desserts.

Et bien entendu **le moment fort aura été la distribution des cadeaux faite non pas par le père noël en pleine préparation des festivités mais par Spider Man pour le plus grand bonheur de tous les petits guerriers présents.**

CONTACT.:
Tous des Héros
3 rue Eichelfeld - 67150 DAUBENSAND
Email : contact@tousdesheros.com

GYM VOLONTAIRE

DAUBENSAND-OBENHEIM

Notre association fait partie de la FFEPGV (Fédération Française d'Education Physique et de Gymnastique Volontaire). Pas de compétition, une pratique pour le bien-être de tous et de plus nous sommes reconnus **« Sport santé d'utilité publique »**. En participant à nos séances **nous luttons contre la sédentarité.**

BILAN D'ACTIVITÉ 2021/2022

LES MEMBRES

Nous étions 57 avant la COVID, cette année nous sommes 60 membres.

- 23 personnes participent le lundi à Daubensand à la gym sénior
- 37 personnes participent le lundi à Obenheim

LES COACHS

- Margaux nous avait préparé 36 séances à Obenheim
- Annette avait assuré 32 séances seniors à Daubensand

A l'intérieur comme à l'extérieur, la COVID a donné de nouvelles habitudes et nous pouvons ainsi profiter de notre beau cadre de vie !

Voilà une belle année bien remplie qui vient de s'écouler : contrairement aux montagnes russes de l'an passé **nous avons pu assumer tous nos cours et nos animatrices n'ont jamais été absentes !**

Même si à la rentrée de septembre 2021 il fallait le « pass sanitaire », cela ne vous a pas découragé, bien au contraire **nos effectifs ont grandi !**

RENTRÉE DE SEPTEMBRE

La reprise a eu lieu le 12 septembre et les inscriptions à la séance de Daubensand étaient complètes le jour même. Nous sommes victimes de notre succès : la salle n'étant pas extensible et, Annette voulant voir tous les participants, nous sommes obligés de limiter le nombre d'inscrits à 24 personnes. Bien entendu **les habitants de Daubensand et les anciens seront toujours privilégiés.**

Les séances sont orientées vers le **Bien-Vieillir**, l'**amélioration de la condition physique** par des exercices cardio respiratoires, du **renforcement musculaire**, mais aussi les **exercices de mémoire**, de **souplesse** et d'**équilibre**, le tout dans une **ambiance conviviale**.

Pratiquer une activité physique contribue à **maintenir son autonomie** dans les activités de la vie quotidienne. C'est aussi une occasion pour tous les participants de partager de bons moments de la vie au travers d'une séance d'activités physiques et sportives tout en se faisant plaisir.

Les plus jeunes et certains séniors très actifs viennent le lundi soir à Obenheim où Margaux nous entraine à nous défouler pendant près d'une heure, dans une ambiance musicale, ce qui permet non seulement des bienfaits sur le corps, mais également sur l'esprit. C'est une activité complète pour retrouver un bien-être général.

CONTACT.:
Email : gym.daubensand@laposte.net
La présidente Anne WICKERSHEIMER

LA FRUITIÈRE DU RIED

CHRONIQUE DES ARBORICULTEURS 2022

L'année 2022 touche déjà à sa fin… Elle nous a permis de reprendre progressivement nos activités de façon « normale», et c'est tant mieux !

ENTRETIEN DU VERGER-ÉCOLE

Nous y avons arraché une rangée de poiriers qui dépérissaient et une autre de pruniers que nous avons remplacés. Nous en avons profité pour effectuer un cours de plantation en novembre 2021 ; les gestes à respecter à ce moment clé sont importants pour la reprise des arbres.

COURS DE TAILLE

Les 2 cours de taille réalisés ont porté sur la plupart des formes d'arbres : demi-tige, quenouille et axe vertical. La fréquentation des cours n'est pas toujours à la hauteur de nos espérances, mais ceci est général à l'ensemble des associations du secteur.

TAILLE DU VERGER

La journée de taille du verger fin mars, au cours de laquelle tous les arbres sont toilettés, a été très conviviale. Chaque participant a contribué, par son implication, à réaliser cette tâche dans la bonne humeur. Nous avons été récompensé par un repas pris en commun et très apprécié concocté par Alain, notre chef cuisinier. Après l'effort, le réconfort !

MANIFESTATIONS

Les comités des fêtes des 3 communes ont pu réorganiser différentes manifestations. Nous avons participé à certaines d'entre elles :

- **le marché de Noël 2021 à Gerstheim:** encore soumis aux règles sanitaires strictes, au cours duquel nous avons confectionné et vendu du vin chaud et notre fameuse soupe de potirons. Le stand a été dévalisé, et cette opération est reconduite cette année
- **la fête nationale de Gerstheim** où nous avons réalisé nos traditionnelles crêpes et gaufres à tous les parfums bien appréciées du public
- **la marche des sorcières d'Obenheim**, au cours de laquelle des membres du comité sont mis à contribution.

ASSEMBLÉES GÉNÉRALES

Notre **assemblée générale** s'est tenue au mois de mai à Gerstheim, en décalage par rapport aux autres années, vu la situation encore incertaine. Comme d'habitude, elle a connu une assemblée nombreuse, intéressée par les activités de l'association et par la traditionnelle conférence, qui cette année portait sur « la chouette chevêche ».

Nous avons enregistré un changement au niveau du bureau : **Mr Haas Daniel**, trésorier depuis la création de la Fruitière, a souhaité se retirer pour des raisons personnelles ; **nous le remercions pour les services rendus et lui souhaitons bon vent**. Mme Fender Muriel a pris sa succession.

L'association a également organisé l'**assemblée générale de la fédération des producteurs de fruits du Bas Rhin** dans la salle d'Obenheim le 20 mai. Ce fut un plaisir de retrouver les représentants des associations arboricoles de tout le département, et de suivre les activités des différentes commissions de la fédération.

LE TRAVAIL C'EST LA SANTÉ, MAIS PAS QUE ...

Les soirées conviviales font partie de la dynamique des associations.

Elles permettent de se retrouver avec les conjoints qui participent également à la vie de la Fruitière autour d'un verre et d'une assiette garnie.

EXPOSITION FRUITIÈRE

L'exposition fruitière a enfin de nouveau pu avoir lieu cette année. Après 3 ans de silence, nous avons eu la joie de réorganiser notre manifestation phare le 9 octobre. C'est avec joie que nous avons retrouvé nos fidèles membres et amis de l'arboriculture pour leur proposer une belle exposition dans une salle aux couleurs et aux senteurs d'automne.

Le menu « made by Alain », attendu par tous les habitués, a encore une fois connu un vif succès. Nous vous donnons rendez-vous à Obenheim en septembre 2023.

Après un été sans pluie, malgré des arrosages réguliers pour les petits arbres, la récolte de pommes n'a pas été à la hauteur de nos espérances ; beaucoup de fruits sont tombés des arbres avant maturité. Les pommes ont été transformées en jus ou vendues au cours de l'exposition.

L'association s'implique également pour la sensibilisation des élèves à la nature, sa protection et le rôle qu'elle joue dans notre vie de tous les jours. C'est pourquoi, nous accueillons régulièrement avec grand plaisir, des classes au verger et à l'exposition. Nous comptons sur ces jeunes générations pour remettre le respect de l'environnement au goût du jour !

Pour de plus amples renseignements contacter :

Doris HUMBERT
0604168172

ET VOILÀ DANS LES GRANDES LIGNES NOTRE PARCOURS 2022

Nous voulons essayer en 2023 d'impliquer davantage nos membres, en les tenant au courant en temps et en heure de nos projets et activités, pour leur permettre de participer si le cœur leur en dit.

FORÊT DOMANIALE DE DAUBENSAND

CARTE D'IDENTITÉ

QUELQUES CHIFFRES

La forêt domaniale de Daubensand se situe sur les bans communaux de Daubensand, Erstein, Gerstheim et Rhinau.

D'une superficie totale de 225 ha, les parcelles se répartissent de la façon suivante :

- 23 ha font partie de la Réserve Naturelle Nationale du Polder d'Erstein ;
- 175 ha constituent la Réserve Biologique Dirigée de Daubensand dans laquelle sont mises en place des mesures de conservation des habitats ;
- 27 ha constituent la Réserve Biologique Intégrale de Daubensand sur laquelle aucune intervention sylvicole n'est réalisée (laissée en évolution naturelle).

En définitive, la totalité de cette forêt domaniale bénéficie d'un régime de protection.

En complément, de nombreux zonages environnementaux traduisent les forts enjeux de protection qui règnent sur la forêt : Forêt de Protection, Zones Spéciales de Conservation et Zones de Protection Spéciales Natura 2000, ZICO, ZNIEFF de type 1 et 2, site RAMSAR, Site Inscrit et Zone Humide.

Cette forêt fait en effet partie des reliquats de la forêt rhénane : un écosystème forestier rare que l'on retrouvait le long du Rhin, et qui s'est considérablement amoindri en raison des travaux de canalisation du Rhin, de son urbanisation, de l'extension de l'emprise agricole et des pratiques sylvicoles passées.

Ainsi, dans cet écosystème forestier alluvial d'une grande richesse, la protection des milieux et des espèces est prioritaire.

Néanmoins, l'enjeu social a également été identifié comme important au titre de la gestion : la fréquentation significative impose de travailler sur les conditions d'accueil du public et sur la protection des paysages. Au regard du poids de ces deux enjeux, la fonction de production de bois se positionne au second plan en termes de priorité pour la forêt domaniale de Daubensand.

Cette forêt alluviale, parcourue de nombreux cours d'eau, offre une grande diversité d'essences arborées avec un mélange de bois durs (frênes, chênes, aulnes, érables, noyer, ormes) et de bois tendres (peuplier de culture, peuplier noir, peuplier blanc, bouleau, saules…).

On y retrouve également de nombreuses espèces arbustives (troène, noisetier, aubépine, viorne…) ainsi que des lianes impressionnantes telles que le lierre et la clématite, typiques des forêts rhénanes, et qui confèrent à ce milieu son charme exubérant. On peut également souligner la présence de milieux non-forestiers admirables (roselières, prairie sèche à orchidées) et qui participent à rendre cette forêt riche et unique en son genre.

Elle recèle une flore et une faune remarquables tant du point de vue de la biodiversité, que de la préciosité des espèces : en effet elles sont nombreuses à bénéficier d'un statut de protection (flore, avifaune, amphibiens, reptiles, odonates, invertébrés aquatiques, poissons).

FOCUS SUR LA RÉSERVE BIOLOGIQUE

En réserve biologique intégrale la forêt est laissée en libre évolution. Il n'y a ni coupe de bois ni travaux sylvicoles, sauf pour la matérialisation et l'entretien des limites de parcelles et la sécurisation des chemins. Le bois coupé est laissé en forêt. Le but recherché est la libre expression de la dynamique naturelle de l'écosystème et le développement de la biodiversité.

En réserve biologique dirigée : les coupes de bois et travaux sylvicoles sont réalisés uniquement dans l'objectif d'une gestion conservatoire : il s'agit de travailler à la restauration et à la conservation des milieux.

Les roselières par exemple, nécessitent un entretien particulier afin d'éviter leur envahissement par des espèces ligneuses (aulnes/saule/ronces...), qui s'opère à cause de l'assèchement du milieu dû aux évolutions passées (canalisation du Rhin, activité humaine...). Cette opération chronophage commencée en 2021 et qui se poursuit depuis, consiste à couper les espèces indésirables et à exporter les débris en dehors de roselières. En effet, certaines espèces comme le saule, sont capables de former des rejets à partir de fragments et de repartir vigoureusement, rendant inutile l'arrachage réalisé précédemment. Cette action est efficace, comme on peut le constater au niveau du trou bleu ou du pont aux pierres, mais la forte dynamique de la végétation oblige à renouveler ces travaux tous les 3/4 ans.

Les cours d'eau, quant à eux, sont travaillés dans le but de diversifier les ripisylves (formations boisées situées le long des cours d'eau).

Dans les milieux forestiers, l'objectif est de retrouver une forêt alluviale rhénane typique avec une dominance de feuillus tendre, (peuplier blanc/noir, saule, tremble,…) agrémentée de bois dur (chêne pédonculé, érable, aulne…).

Cela implique l'exploitation progressive des peupliers de culture et le dosage des essences afin d'augmenter la diversité. Ainsi, en 2020 une importante coupe de peupliers de culture a eu lieu en parcelle 18 non loin de la passerelle empierrée. A la suite de la coupe, les houppiers ont été laissés en forêt afin d'enrichir le sol en bois mort. De même en 2020 et 2021 le martelage des bois des parcelles 12 et 13 a été

réalisé dans cette même logique de récolte progressive des peupliers de culture. La coupe de ces bois n'a pas encore été réalisée mais devrait avoir lieu début 2023. Les prairies sèches à orchidées, riches d'une grande biodiversité, font également l'objet d'une fauche annuelle afin d'éviter leur enfrichement et de préserver leur périmètre.

On retrouve aussi dans cette partie de la forêt, plusieurs îlots de sénescence qui ont pour but de conserver des surfaces en libre évolution afin de favoriser le bois mort, et par là la faune et la fonge inféodée à cet environnement. Avec la réserve intégrale, ces îlots constituent une trame de vieux bois au sein de la forêt, favorable à l'expression de la biodiversité associée à des arbres d'âge mur.

PETIT LEXIQUE DES ZONAGES

Forêt de Protection : ce classement interdit tout changement d'occupation du sol qui puisse compromettre la pérennité de l'état boisé et impose des conditions de gestion particulière. Il intervient sur les forêts préservant la sécurité des riverains contre certains risques naturels, la santé et la qualité de vie d'habitants de zones urbanisées ou bien les écosystèmes particulièrement sensibles qu'elle héberge. En forêt domaniale de Daubensand l'adoption de ce statut a été motivé par la richesse et la fragilité de l'écosystème Rhénan qu'elle abrite.

Zone Spéciale de Conservation (ZSC) et Zone de Protection Spéciale (ZPS) : elles constituent les sous-zonages des sites Natura 2000. L'objectif de ces sites est le maintien ou le rétablissement de l'état de conservation des habitats naturels et des habitats d'espèce (faune ou flore), reconnus d'intérêt communautaire de par leur richesse écologique (biodiversité et/ou fonctionnement). Ils peuvent se recouper ou non. Les ZSC, établies au titre de la Directive Habitat, portent sur les espèces de faune et de flore et leurs habitats tandis que les ZPS, établies au titre de la Directive Oiseaux, se concentrent tout particulièrement sur la conservation d'espèces d'oiseaux.

ZICO : Zones Importantes pour la Conservation des Oiseaux. Ce sont des zones reconnues comme importantes pour certaines espèces d'oiseaux. Elles ont servi de base pour la définition des ZPS.

ZNIEFF de type 1 et 2 : Zones Naturelles d'Intérêt Ecologique, Faunistique et Floristique. Les ZNIEFF de type 2 sont des ensembles naturels (massifs forestiers, vallées...) offrant de grandes potentialités biologiques, tant en termes de présence d'espèces que de fonctionnement écologique. Elles incluent souvent une ou plusieurs ZNIEFF de type 1, des secteurs plus réduits et abritant des espèces, des associations d'espèces, des milieux, rares, remarquables, ou caractéristiques du patrimoine naturel national ou régional.

Site RAMSAR : zone humide reconnue d'importance internationale au titre de la convention de Ramsar de 1971.

Site Inscrit : ils concernent les monuments et les sites naturels dont la conservation présente un intérêt général, au point de vue artistique, historique, scientifique, légendaire ou pittoresque. Tout travaux autres que la gestion courante est soumis à déclaration.

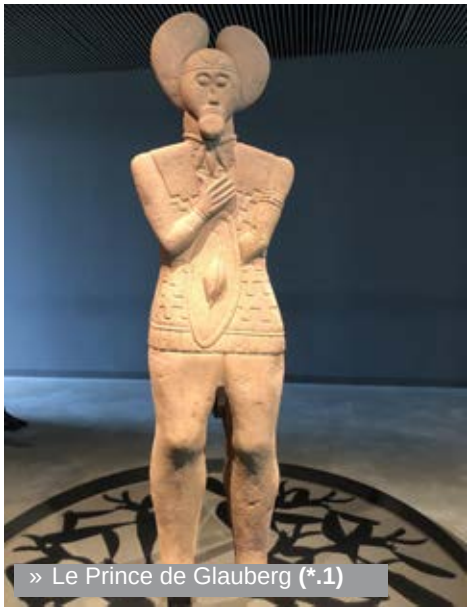
Zone Humide Remarquable : zones inventoriées dans le cadre du schéma d'aménagement et de gestion des eaux (SAGE), un document de planification qui définit des objectifs généraux d'utilisation et de protection de la ressource en eau.

Nicolas Valentin

Office National des Forêts

DES PRINCES ET DES PRINCESSES

DU MONDE CELTE (À L'ÂGE DU FER)



» Le Prince de Glauberg **(*.1)**

1. LE PRINCE DU GLAUBERG

De nos jours, il est certain que nous avons encore besoin d'idoles. Les exemples ne manquent pas. Nous, nous rendons visite à nos princes et princesses celtes de l'âge de pierre. C'est ainsi que l'un de nos voyages nous a menés à Francfort-sur le Main, une ville très connue comme étant le point de départ pour beaucoup de transferts aériens. Nous n'étions pas attirés par la foule de la gare aérienne, mais en un endroit bien méconnu par beaucoup d'entre nous : le Glauberg **(*.2)**. Cette colline se trouve à une trentaine de kilomètres au Nord-Est de la métropole du Land de Hesse, à 300 km d'ici.

Il s'agit d'un oppidum du Hallstatt avec un énorme tumulus découvert en 1990, sur l'actuelle commune de Glauburg. Nous sommes d'emblée impressionnés par la spiritualité de ce lieu. Là se sont passés de grandes cérémonies dont le rituel s'est évanoui dans la nuit des temps.

Une statue en grès d'un énorme guerrier a été trouvée pratiquement intacte dans le sol à proximité, il manque hélas ses pieds.

Sa silhouette nous ramène à nos lectures enfantines … Qui n'a jamais feuilleté l'une ou l'autre BD d'Astérix et Obélix ? Mais ce n'est pas directement à eux que l'on pense, mais au druide … Au fait comment s'appelait-il ? C'est bien sûr Panoramix (en allemand Miraculix) vous l'aurez deviné.

Je ne vais pas dresser la description complète de cette statue haute de 1,86 m, mais les grandes oreilles qui en fait forment une couronne de feuilles de gui, retenues par un serre-tête en métal, sont très particulières : Peut-être s'agit-il du druide, chef spirituel mais aussi temporel de la caste qui vivait à cet endroit. Absolument tout ce qui est représenté sur la statue a été retrouvé dans sa tombe. On peut les admirer dans le musée du site : Son collier d'or serait un objet de magie, un glaive sur le flanc, l'avant protégé par un bouclier, une cuirasse sur son dos. Une majesté impressionnante dans un musée non moins splendide !

2. LA PRINCESSE DE VIX

Cet automne nous avons fait étape sur notre route de vacances à Châtillon-sur-Seine. Cette ville de la Côte d'Or entre Dijon et Troyes n'est qu'à quelques 320 km de Daubensand. C'est plus précisément à Vix, à quelques kilomètres au Nord de Châtillon, sur le mont Lassois que fut découverte en 1953 une sépulture à char princière datant elle aussi de la fin du VIème avant J.-C. **(*.3)**.

Mais pour admirer tous les objets en rapport avec cette tombe princière, se rendre sur le lieu des fouilles ne sert à rien. C'est au musée du Pays Châtillonnais **(*.4)** qu'est exposé le Trésor de Vix. Pourquoi cette dame, pourtant autochtone d'après les analyses scientifiques, de descendance celte, transpire-t-elle un héritage grec ? Un énorme diadème en or présente aux deux terminaisons de splendides chevaux ailés qui se rapportent sans doute à l'art de la mythologie grecque. Mais la pièce qui nous éblouit le plus c'est l'énorme cratère en bronze **(*.5)**, de plus d'un mètre soixante de haut et richement décoré de chevaux (huit quadriges conduits par un aurige), de gorgones et d'hoplites. Il est sorti des ateliers de bronziers grecs installés dans la Grande-Grèce (au Sud de l'Italie).

» Le cratère de la princesse de Vix **(*.6)**

Ce grand brassin pouvait contenir 1100 litres de vin. On pense que lors des cérémonies, le vin rouge était dilué avec de l'eau et aromatisé avec différentes herbes et fruits. On peut penser à la célèbre sangria des régions méditerranéennes, mais surtout à notre vin chaud que nous dégustons encore lors de fêtes de fin d'année. Ce cratère remplissait aussi un rôle symbolique faisant allusion au pouvoir, à la grandeur et la richesse de son propriétaire. Lors de sa mort, il l'aidait à passer convenablement dans l'au-delà.

» Tumulus du guerrier de Hirschlanden

» Le guerrier de Hirschlanden et sa représentation **(*.7)**

3. LE PRINCE DE HIRSCHLANDEN

Nous nous sommes longuement arrêtés à Hirschlanden (Ditzingen) entre Stuttgart et Pforzheim pour voir la tombe du guerrier du dit nom.

Il s'agit bien évidemment d'une tombe sous tumulus de la culture du Hallstatt. Pour voir ce tumulus celte, prendre la voie périphérique de Hirschlanden, puis à un feu à gauche vers Höfingen jusqu'à un parking. Se rendre à pied sur 1,2 km tout droit vers l'Ouest le long d'un petit ruisseau.

Le tumulus est entouré d'un cercle en pierre. La statue en grès du guerrier tout nu, une statue anthropomorphe ithyphallique (pourvue d'un pénis en érection, symbole de vigueur et de fécondité), est dressée au pied du tertre. On l'avait trouvée en miettes, et il manque toujours ses pieds. Sa nudité est malgré tout relative : Pour se présenter dans l'au-delà, on l'a paré de tous les symboles de sa puissance terrestre que l'on a également trouvés dans sa tombe : Sur la tête il porte un chapeau conique confectionné avec de l'écorce de bouleau (l'ancêtre de notre béret ou d'un casque ?). Son bras gauche, replié vers le haut de la poitrine, porte un bracelet en or. Son bras droit replié vers la hanche gauche, il tient dans sa main le poignard de cérémonie engainé dans un fourreau doré et richement orné, porté par un large ceinturon rehaussé de plaques en or finement gravées. Le symbole de puissance le plus remarquable reste cet énorme collier en or porté autour du cou, sculpté avec une bordure de petits cavaliers. Dans le tumulus, outre son corps vêtu d'un riche manteau de fines broderies et attaché avec des fibules en or, se trouvaient encore 15 autres défunts, parmi lesquels également des enfants **(*.7)**.

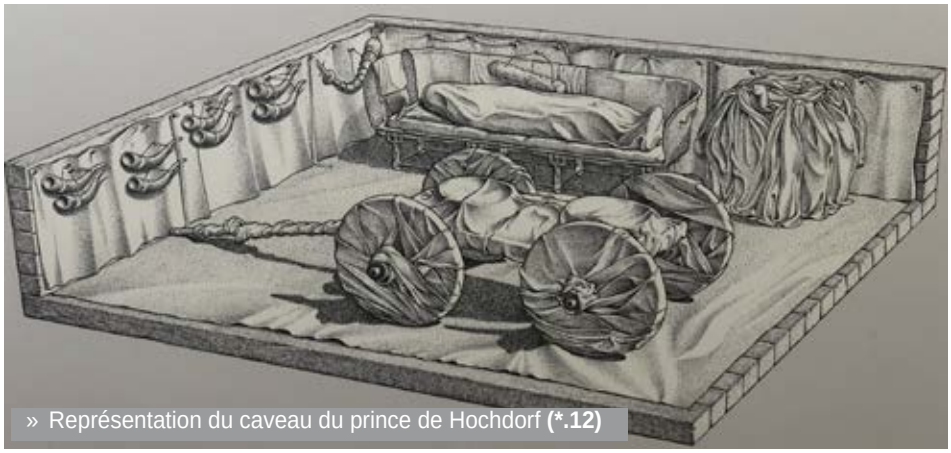
Debout devant sa tombe, à l'origine sans doute était-il placé au sommet du tumulus, ce guerrier reste toujours très impressionnant.

4. LA PRINCESSE DE REINHEIM

Il y a quelque temps déjà nous avions été attirés au parc archéologique européen de Bliesbruck-Reinheim par une animation spéciale : on pouvait participer à une fabrication de pain au temps des celtes. Le Parc situé de part et d'autre de la frontière franco-allemande entre Reinheim dans la Sarre et Bliesbruck en Moselle. C'est là que fut trouvée la princesse celte de Reinheim au lieu-dit « Katzenbuckel » **(*.8)**.

La tombe de la Princesse celte fut reconstituée sous un tumulus. Elle était là dans sa nécropole depuis 2400 ans, ornée de ses précieux bijoux en or : un torque torsadé avec ses embouts figurés, un bracelet au poignet droit, et trois bracelets au poignet gauche, deux bagues, une fibule en forme de disque orné de coraux et à ses côtés un joli miroir **(*.10)**. Comment ne pas efflorer une pensée pour toutes ces histoires de belles princesses qu'on nous racontait quand on était petit ?

» Tombe reconstituée de la Princesse celte de Reinheim **(*.9)**



» Représentation du caveau du prince de Hochdorf **(*.12)**

5. LE PRINCE DE HOCHDORF

Le musée du Prince de Hochdorf/ Enz (Eberdingen), c'est le must des tombes celtiques du Hallstatt. Ce « Kelktenmuseum » se trouve à 15 km à l'Ouest de Ludwigsburg, à l'endroit même de la découverte de la tombe princière **(*.11)**. A l'entrée du musée, un arc métallique imite les dimensions réelles du tumulus. La chambre funéraire se trouve à l'endroit de sa découverte au centre du tumulus. De plus il n'avait pas été pillé et recèle donc tout le mobilier originel dont la tombe est pourvue.

Le caveau contient tout d'abord un chariot quadrige à quatre roues, entier, non démonté avec son plateau chargé de vaisselle de bronze. Au mur sont accrochées des cornes à boire recouvertes d'or. Un chaudron de 500 litres en bronze contenait encore avec des traces d'hydromel au fond. Çà et là on trouve aussi des pièces de vaisselle, des carquois, des flèches, des objets de toilette.

Le défunt est allongé sur une banquette en bronze doré (une « klinê » : lit ou canapé utilisé dans la Grèce ancienne pour dîner.) Ce mobilier splendide est unique dans le monde celte. A l'origine, elle est recouverte de tissus et de coussins. Les scientifiques ont trouvé beaucoup de crin de cheval et de poils de blaireau qui étaient tissés. Le prince porte des bijoux, torque et bracelet en or, et en outre diverses armes, toutes recouvertes de feuilles d'or.

La charrette d'apparat est spectaculaire. C'est sans doute la pièce principale de tout le rite funéraire, servant d'abord à exposer le corps pendant les funérailles puis à le transporte dans le caveau pour la vie éternelle.

» Représentation du caveau du prince de Hochdorf **(*.12)**

» Représentation du caveau du prince de Hochdorf **(*.12)**

6. LA PRINCESSE DE HEUNEBURG

Le site de Heuneburg est une ville celtique près de Herbertingen, une commune du Bade-Wurtemberg près de Sigmaringen, à 180 km de chez nous **(*.13)**. C'est là que situait Hérodote la splendide ville de Pyrènè qui rivalisait avec des cités antiques comme Troie, Athènes ou Sparte. Historien et géographe grec né vers 480 av. J.-C. à Halicarnasse en Carie (actuelle Bodrum en Turquie) et mort vers 425 av. J.-C. à Thourioi, sur le Golfe de Tarente en Italie du Sud, il a écrit : « Le Danube commence... auprès de la ville de Pyrènè ».

» Emplacement de Pyrènè sur la carte de monde de Hécatée de Milet, monde vu par les Grecs du VIème siècle avant J.-C. **(*.14)**

C'est là que se trouve une princesse dans un tumulus depuis plus d'un siècle avant le commentaire du célèbre Hérodote. De nombreux tumuli se dressent sur un parcours de huit km. C'est la nécropole de Bettelbühl, en contrebas de la Heuneburg qui a révélé notre princesse.

Nous entrons au musée de Herbertingen en ce samedi après-midi ensoleillé de fin du mois d'octobre, une des dernières journées de l'été indien comme nous indique la météo du jour… Allons-nous reconnaître notre amie décédée il y a déjà 2605 années ? On nous a dit qu'elle gisait là jusqu'à la fin des temps … En traversant le musée, notre regard est attiré par maints objets précieux en or, bronze et ambre (de la Mer Baltique), des poteries grecques de toute

» Tombe de la princesse de Heuneburg **(*.16)**

beauté, des amphores (de Marseille), des bijoux de parure (de Slovénie), épingles, boucles d'oreille, fibules, perles, pendentifs, bracelets, plaques de ceinture, anneaux, soigneusement présentés sous verre, pour attirer notre oeil de convoitise **(.15)**.

Très rare aussi la découverte dans la tombe des restes de tissus brodés de sa robe. Une couturière actuelle a confectionné à la main une robe en laine, ainsi qu'un manteau. Elle a commencé par filer la laine de mouton, puis réaliser la teinture, puis a procédé au tissage des pièces nécessaires. Elle a mis quasiment une année entière pour réaliser ce vêtement. Inutile de préciser le prix que les vêtements valaient : une fortune.

Soudain, au détour d'une cloison, le silence nous attire vers l'intérieur d'une pièce en retrait. La voilà ! La chambre funéraire de 3 par 2,4 m sur 1 m de haut, un char à quatre roues, les harnais pour deux chevaux, de la vaisselle de bronze, deux corps allongés au sol. Tout est recouvert d'un linceul blanc, les corps, mais également le char, et tout le reste. Ils gisent là, telles des momies, pour l'éternité. La pratique consistant à couvrir les miroirs après un décès est un rituel qui perdure encore dans bien de cultures et religions.

Soudain, nous avons l'impression que les esprits sont là ... Venez ! Allons faire la fête ! Le personnel de service virevolte autour de nous. La princesse demande une grande assiette de bonne salade mixte en entrée, avec des oeufs durs. Eh oui, elle est végétarienne, c'était déjà de mise en ces temps-là. Avec d'autres invités nous partageons un foie de sanglier à la sauce de vin rouge avec comme accompagnement des « roijgebradeldi ». Sur la table des cruches remplies de Dornfelder. A la fin du repas on vide à pleines gorgées d'énormes oenochoés de « Hefeweizen » avant de commencer un concert de rots. Ces éructations semblent répondre à une longue complainte sourde d'un groupe faisant sonner le cor des Alpes (Alpenhorn) au loin … Il est tard, il faut rejoindre les âmes de l'au-delà. Laissons-les partir là-bas 'à tout jamais' **(*.17)**. Des larmes perlent sur nos joues, en guise d'adieu.

7. LE PRINCE DE LAVAU

A Lavau au Nord de Troyes dans l'Aube, à 350 km d'ici, la fouiller du complexe funéraire du Moutot semble achevée, et nous attendons avec impatience les conclusions des analyses et des restaurations des vestiges. S'agit-il d'un prince ou d'une princesse ? Quel est son rapport avec la princesse de Vix ? Nous attendons de voir son torque en or, ses bracelets en or, ses autres bijoux précieux, ses chaudrons, son véhicule funéraire. Dans quel musée sera-t-il présenté ? En attendant on peut regarder un commentaire sur YouTube.

» Commentaires sur la découverte du prince de Lavau **(*.18)**

En complément, retrouvez quelques recette celtes réalisables avec nos ingrédients à la page suivante.

Sylviane FLEITH

Sources :

(*.1) *statue du musée « Keltenwelt am Glauberg »*
(*.2) *https://www.keltenwelt-glauberg.de/*
(*.3) *https://fr.wikipedia.org/wiki/Tombe_de_Vix*
(*.4) *https://fr.wikipedia.org/wiki/Mus%C3%A9e_du_Pays_ch%C3%A2tillonnais*
(*.5) *https://fr.wikipedia.org/wiki/Crat%C3%A8re_de_Vix*
(*.6) *cratère au musée du Pays Châtillonnais de Châtillon-sur-Seine*
(*.7) *statue et commentaires au Keltenmuseuml Hochdorf/Enz*
(*.8) *http://www.archeologiesenchantier.ens.fr/spip.php?article184*
(*.9) *https://artsandculture.google.com/asset/the-tomb-of-the-celtic-princess-in-reinheim-restored-to-its-original-state/hQGkE8zgH4LGtA?hl=fr*
(*.10) *https://dranreb0434.overblog.com/2018/12/reinheim-tombeau-de-la-princesse-celte-et-la-villa-romaine.html*
(*.11) *Keltenmuseum Hochdorf/Enz - Ein Jahrhundertfund und sein Museum - Öffnungszeiten und Preise*
(.12) https://de.wikipedia.org/wiki/Keltenmuseum_Hochdorf*
(*.13) *https://www.heuneburg-pyrene.de/fr/site-de-la-heuneburg*
(*.14) *Carte du monde d'Hécatée : https://fr.wikipedia.org/wiki/H%C3%A9cat%C3%A9e_de_Milet Hécatée de Milet (né vers 550 av. J.-C., mort vers 475 av. J.-C.) est un historien et géographe grec, premier savant à avoir cartographié le monde vu par les Grecs. Hécatée écrit une Périégèse, littéralement un « tour de la terre », de fait un parcours intellectuel autour de la Méditerranée. : il décrit d'abord le littoral, puis s'enfonce dans les terres jusqu'aux confins du monde habité. Il écrit les légendes qu'on lui rapporte et commente la faune, la flore, les habitants et leurs coutumes.*
(*.15) *http://www.heuneburg.de/oeffnungszeiten/*
(*.16) *http://secher.bernard.free.fr/blog/index.php?post/2017/02/10/La-princesse-Celte-de-la-Heuneburg*
(*.17) *« A tout jamais » : https://www.youtube.com/watch?v=6BzkaJWc0X8*
(*.18) *http://secher.bernard.free.fr/blog/index.php?post/2017/06/22/Le-prince-Celte-de-Lavau*

RECETTES CELTES

Observer les habitudes culinaires des celtes, ce n'est pas seulement faire un travail d'archéologie ou de dépoussiérage d'anciennes recettes, c'est aussi percer une part plus intime de la vie de nos ancêtres.

MILLET AU CRESSON

Ingrédients :
- *100 g de millet*
- *15 g de cresson*
- *200 ml de fond de veau*

Passer le millet sous un filet d'eau dans une fine passoire, puis le cuire dans le fond de veau pendant 5 bonnes minutes. Laisser gonfler le millet dans le pot. Enfin mélanger le cresson finement haché avec le millet.

SOUPE DE LENTILLES

Ingrédients :
- *800 ml d'eau*
- *100 g de petites lentilles*
- *1-2 carottes*
- *60g de céleri*
- *50 g de poireau*
- *1 pincée de sel*

Bien laver les lentilles dans une passoire. Faire cuire l'eau, y rajouter les lentilles, saler et laisser cuire doucement pendant 10 minutes. Tailler en brunoise les carottes et le céleri, tailler le poireau en petits cercles, laver le tout. Mélanger les légumes avec les lentilles, puis laisser encore cuire doucement pendant une vingtaine de minutes. Saler à volonté avant de servir.

FROMAGE BLANC AU MIEL

Ingrédients :
- *250 g de fromage blanc (Quark)*
- *60 g de miel*
- *25 g de noisettes*
- *1 poire*

Hacher les noisettes en petits morceaux (au mixer), les mettre dans un caquelon, rajouter le miel et le fromage blanc. Bien mélanger l'ensemble. Peler la poire, puis enlever le trognon et les pépins, puis la trancher en petits cubes. Mélanger la poire au reste et mettre le caquelon au réfrigérateur pendant une heure.

CRÊPE ÉPAISSE À L'ÉPEAUTRE

Ingrédients :
- *250 g de farine d'épeautre*
- *0,5 l de lait*
- *1-2 pommes (Boskop)*
- *2 œufs*
- *1 pincée de sel*
- *10 g de saindoux*

Ouvrir les œufs et préparer une pâte liquide avec la farine, le lait et le sel. Éplucher les pommes, enlever le trognon et les tailler en fins tranches. Beurrer une poêle avec le saindoux pour faire revenir et brunir les tranches de pommes des deux côtés. Verser la quantité de pâte nécessaire à couvrir les pommes. Laisser cuire pendant 3-4 minutes de chaque côté. A la fin on peut aussi garnir la crêpe d'un mince filet de miel.

PAIN AUX CAROTTES

Ingrédients :
- *250 g de farine d'épeautre*
- *125 g de carottes*
- *21 g de levure*
- *0,1 litre d'eau tiède*
- *1 cuillerée de sel*

Éplucher les carottes et les tailler en rondelles. Verser la farine dessus, saler, mélanger puis faire un volcan et y mettre la levure avec 3 cuillères d'eau tiède, laisser reposer 5 minutes. Ensuite on ajoute 1 décilitre d'eau et on mélange le tout. Couvrir le caquelon de pâte et le poser à côté d'une source de chaleur pendant une demi-heure.

Puis pétrir cette pâte sur une table farinée, lui donner une forme de pain, puis le laisser reposer sous une étoffe pendant un quart d'heure. Chauffer le four à 220° avant d'enfourner le pain pour le faire cuire pendant 45 à 50 minutes.

Sylviane FLEITH

HYRIS VON OSSINUSS

CHAMPIONNE DE BEAUTÉ

Le 26 septembre 2020, Hyris von Ossinuss, teckel poil long standard, est disponible à l'adoption car victime d'un divorce. Elle a gagné le gros lot en rejoignant provisoirement cette belle famille d'accueil, Mariette et Eric Woehrel, habitant Daubensand.

Au début ils devaient la recueillir en attendant de trouver une nouvelle famille. Mais… l'adoption provisoire fut courte et après trois semaines, elle faisait partie intégrante de la famille. Eric et Mariette ont décidé de la garder, offrant une nouvelle compagne de jeux à leur mâle Cali, également teckel, qui venait de perdre sa sœur.

La famille Woehrel est membre du club des amateurs de teckels/ délégation Alsace Franche-Comté depuis de longues années, ce sont des membres actifs de l'association, notamment avec les talents culinaires que tout le monde connait à Eric.

De temps en temps, Hyris rejoint ses congénères à Osthouse, où se déroulent les entraînements tous les dimanches matins. Elle vient en « touriste », car la princesse ne désire pas participer, elle estime qu'elle n'en a plus besoin…

Mais elle accueille souvent sa petite famille teckel de Rhinau, quand Mariette et Eric se retrouvent « dog sitters » de 3 à 5 chiens, selon le cas. Pour l'occasion, la maison Woehrel est transformée pour un week-end en pension canine 5 étoiles : un vrai paradis... Ils ne manquent de rien, ils sont choyés, chouchoutés, tout est prévu, et tout est organisé autour des pensionnaires.

Hyris coule des jours heureux dans sa nouvelle famille à Daubensand, et la famille Woehrel est ravie.

Par :

- **Mme Jocelyne SCHOEN,** présidente du club des amateurs de Teckels France et déléguée régionale Alsace, Franche–Comté
- **Martine KLEIS, membre active du club**

UN PALMARÈS BIEN GARNI

Hyris est née en 2012 à Osthouse. Avec sa précédente famille, elle a arpenté les rings des expositions de beauté dans les années 2013 et 2014, pour glaner quelques beaux titres :

- Championne d'Allemagne jeune,
- Championne d'Allemagne adulte
- Championne du Luxembourg
- le CACS de la Nationale d'Elevage à l'Union (PACA) en 2014 (équivalent de Championne de France)
- réussite du test de comportement.

Le 11 juin dernier, lors de la Nationale d'Elevage des teckels à Belleville en Caux (Normandie), elle a remporté son dernier titre de champion de France vétéran, jugée par un juge Allemand, vice-président du DTK, Andreas Tornau.

CHOUCROUTE AUX POISSONS

PAR GABY SCHOELLKOPF

De par la proximité avec le Rhin, la choucroute d'Alsace fût dans en premier temps dégustée avec des poissons d'eaux douces.

INGRÉDIENTS
(POUR 4 PERSONNES)

Pour le chou :
- *1kg de choucroute crue*
- *1 oignon (haché)*
- *100g de lardons fumés (allumettes)*
- *2 feuilles de laurier*
- *2 gousses d'ail*
- *8 baies de genièvre*
- *Quelques graines de poivre noir et de coriandre*
- *1 citron (le jus)*
- *1 verre de vin blanc d'Alsace*
- *½ verre d'huile de tournesol*

Pour le poisson :
- *2 pavés de saumon*
- *2 pavés de sandre*
- *2 filets de truite rose*
- *500g de Haddock (ou, à défaut, poisson fumé)*
- *500g de dos de cabillaud mariné une heure dans le jus de citron*
- *Sel et poivre*

Accompagnements :
- *Pommes de terre cuites à l'eau*
- *Ciboulette ou persil*
- *Sauce au beurre blanc (voir recette à la fin)*

Mettre la choucroute dans une casserole assez large, remplir d'eau et mettre sur le feu. Au premier bouillon, arrêter la cuisson, passer à la passoire pour laisser égoutter. Ne pas hésiter à bien presser pour sortir l'eau. Mettre l'huile dans la casserole et y faire revenir l'oignon haché et les lardons fumés. Ajouter la choucroute bien égouttée puis l'ail, les baies de genièvre, les feuilles de laurier, les graines de coriandre et de poivre noir écrasées ainsi que le vin blanc avec un verre d'eau.

Laisser cuire à petit feu en remuant de temps en temps pour que ça n'accroche pas et remettre un peu d'eau si nécessaire.

Après 1h30 de cuisson, poser les poissons sur la choucroute et arroser avec la marinade. Couvrir et laisser cuire à petit feu pendant 20 minutes.

Quand le poisson est cuit, vous pouvez dresser sur assiette chaude la choucroute avec une petite louche de sauce au beurre blanc par-dessus, les poissons coupés en deux. Vous pourrez faire un panaché de couleurs rose et blanc (saumon, sandre, truite, cabillaud, haddock).

Accompagnez cette belle assiette de quelques pommes de terre cuites à l'eau saupoudrées de ciboulette ou de persil.

La sauce au beurre blanc

Ciselez des échalotes et mettez-les dans une petite casserole avec 10cl de vin blanc et 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc et laissez cuire à feu doux jusqu'à évaporation. Incorporez ensuite 200g de petits morceaux de beurre en fouettant énergiquement à feu très doux jusqu'à obtention d'une crème onctueuse. Salez et poivrez. Pour que ça reste onctueux, ajoutez une bonne cuillère à soupe de crème fraîche. Maintenez au chaud à température minimale jusqu'au service.

Evidemment, vous pouvez également acheter la sauce toute prête (au rayon assaisonnement d'un supermarché) mais elle ne sera peut-être pas aussi succulente !

Bon appétit !

La choucroute, un plat diététique ?

Lorsque la choucroute est cuite avec peu de graisse comme par exemple la choucroute aux poissons, c'est un plat beaucoup plus digeste que tout autre préparation culinaire de choux.

Comme elle est salée, elle est évidemment contre-indiquée dans les régimes sans sel. Cependant, elle n'est pas calorique (10 à 20 calories pour 100 grammes) et peut être consommée dans les régimes amaigrissants à condition bien sûr qu'on y ajoute que très peu de graisse. En effet, l'amidon du chou a été presque entièrement fermenté pour se transformer en acides (lactique et acétique).

Comment est-elle fabriquée ?

La choucroute est le résultat d'une fermentation lactique du chou en présence de sel. Pour la fabriquer, on utilise de préférence du chou quintal d'Alsace ou au chou de Brunswick (chou blanc).

Tout d'abord, il faut soigneusement laver et égoutter le chou. Puis, après avoir coupé en fines lamelles à la mandoline (ou à la rappe comme dans le temps) l'une ou l'autre de ces deux variétés, on dépose dans un tonneau ces copeaux de choux que l'on sale par couches successives (2% par kg environ). On saupoudre également chaque couche de baies de genièvre qui parfumeront délicatement la préparation.

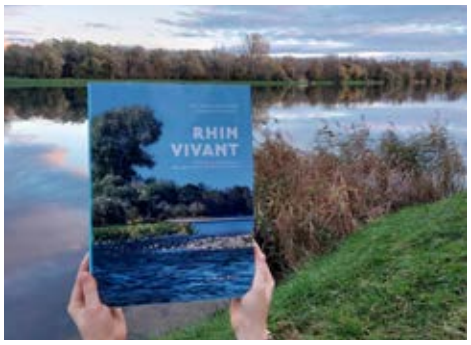
Lorsque le tonnelet est rempli, on tasse bien le chou et on ajoute de l'eau jusqu'au bord. Après cela, on ferme à l'aide d'un couvercle et d'un poids (une très grosse pierre par exemple).

La durée de la fermentation varie de 15 jours à 3 semaines et comporte trois phases : d'abord une fermentation alcoolique, puis une fermentation acide et plus spécialement lactique et pour finir une fermentation de raffinage que l'on s'abstiendra de pousser trop loin de façon à éviter que le taux d'acidité de la choucroute ne baisse.

Pendant la fermentation, il est recommandé de prélever de temps à autre de la saumure et de la remplacer par une solution saline (eau-sel) afin d'éviter une altération des choux qui s'appelle la lacto-fermentation.

Si la choucroute est bonne à consommer au bout d'un mois, ce n'est pourtant qu'après 6 ou 8 semaines qu'elle acquiert toute sa saveur et son parfum.

IDÉE CADEAU POUR LES FÊTES



Rhin vivant est un beau livre qui vient de paraître. Ses deux auteurs, monsieur **Roland Carbiener**, grande figure de l'écologie régionale et monsieur **Laurent Schmitt** nous expliquent avec beaucoup de connaissances l'histoire du Rhin, ce grand fleuve aux multiples façons d'être, de survie malgré toutes les misères que la vie moderne lui inflige.

Monsieur Roland Carbiener a 92 ans et vit tout près du Rhin à Daubensand, notre beau village. Il habite dans une petite maison typiquement alsacienne, sur un niveau, comme il y en avait beaucoup à Daubensand avant.

Grand connaisseur de pêche, de plantes médicinales, des arbres et de la faune et la flore aquatique, il s'intéresse aux problèmes de la pollution et d'écotoxicologie. Professeur honoraire de l'Université de Strasbourg, naturaliste, il a notamment dirigé le laboratoire d'écologie végétale de la faculté de pharmacie.

Lors des rencontres avec les Sand Diewele, le premier jeudi du mois, il nous faisait part de ses connaissances et ses vécus captivants qu'il a toujours évoqué avec beaucoup d'humour et de tendresse. Pendant nos sorties dans le coin et les forêts avoisinantes, il nous a expliqué la vie des arbres, de la nature, des plantes et leurs utilités.

Sa plus grande passion reste néanmoins la pêche. Dès l'âge de 16 ans il pêchait avec son père, puis avec sa femme Sylvie et ses petits-enfants. Il a pêché dans le Rhin et autres ruisseaux et même jusqu'en Alaska où il a pêché le saumon. De tout cela, il a prévu de faire un autre livre qui pourrait s'appeler, pourquoi pas, « 1000 histoires de pêche », ça promet d'être captivant avec de belles surprises !

Gaby SCHOELLKOPF

COURIR À DAUBENSAND

IDÉES DE PARCOURS

En course à pieds nous avons toutes et tous nos petites habitudes. Il y en a une qui consiste à souvent suivre le même tracé. Cet itinéraire, on le connaît par cœur, on l'aime, on pourrait presque le faire les yeux fermés. Je vous partage mes parcours préférés autour de Daubensand.

5 KM

Courir 5 km est une étape importante dans le parcours de tous les coureurs. Pour certains, c'est l'occasion de découvrir leur passion pour la course, et pour d'autres, c'est la première étape d'un éventuel marathon !

Au départ de la mairie de Daubensand, emprunter la rue de l'Église jusqu'à la rue de la Digue. Prendre à gauche puis descendre dans la forêt en direction du trou bleu.

Poursuivre jusqu'à la route EDF. Tourner à gauche, emprunter cette dernière prudemment durant 100 m , traverser la route et rejoindre le Rhin en haut de la digue.

Se diriger à droite, en direction de Rhinau et courir jusqu'à l'embarcadère en profitant de la belle vue sur le Rhin et la Forêt Noire.

Redescendre la digue, traverser la route EDF et rejoindre la forêt de Daubensand. Traverser les 2 ponts en bois, passer devant l'aire de jeux et regagner le village.

10 KM

Pas trop long, pas trop court : le 10 km présente beaucoup d'attraits pour les coureurs. La durée de l'effort (autour d'une heure pour la majorité des débutants) reste très abordable.

Débuter sa sortie au niveau de la place Jean Picut, à l'extrémité de la rue de la Digue. Descendre dans la forêt en direction du trou bleu. Comme pour le 5km, rejoindre le Rhin après avoir traversé la route EDF.

Se diriger vers la gauche, en direction de Gerstheim. Passer devant les installations dédiées à l'expédition fluviale de la gravière. Après environ 2,5 km, emprunter la passerelle métallique sur la gauche, traverser la route EDF puis rejoindre Gerstheim, au niveau de la rue des Primevères.

Prendre la direction du collège, faire un petit détour au parcours de santé si les jambes sont en forme, puis poursuivre vers Daubensand.

Avant le croisement avec la D124, tourner à gauche afin de rejoindre Daubensand via le chemin qui passe derrière le centre équestre.

SEMI-MARATHON

Vous souhaitez désormais vous attaquez à la distance supérieure : avec un peu d'entraînement courir un semi-marathon soit 21,0975 km est un défi à la portée de beaucoup de coureurs !

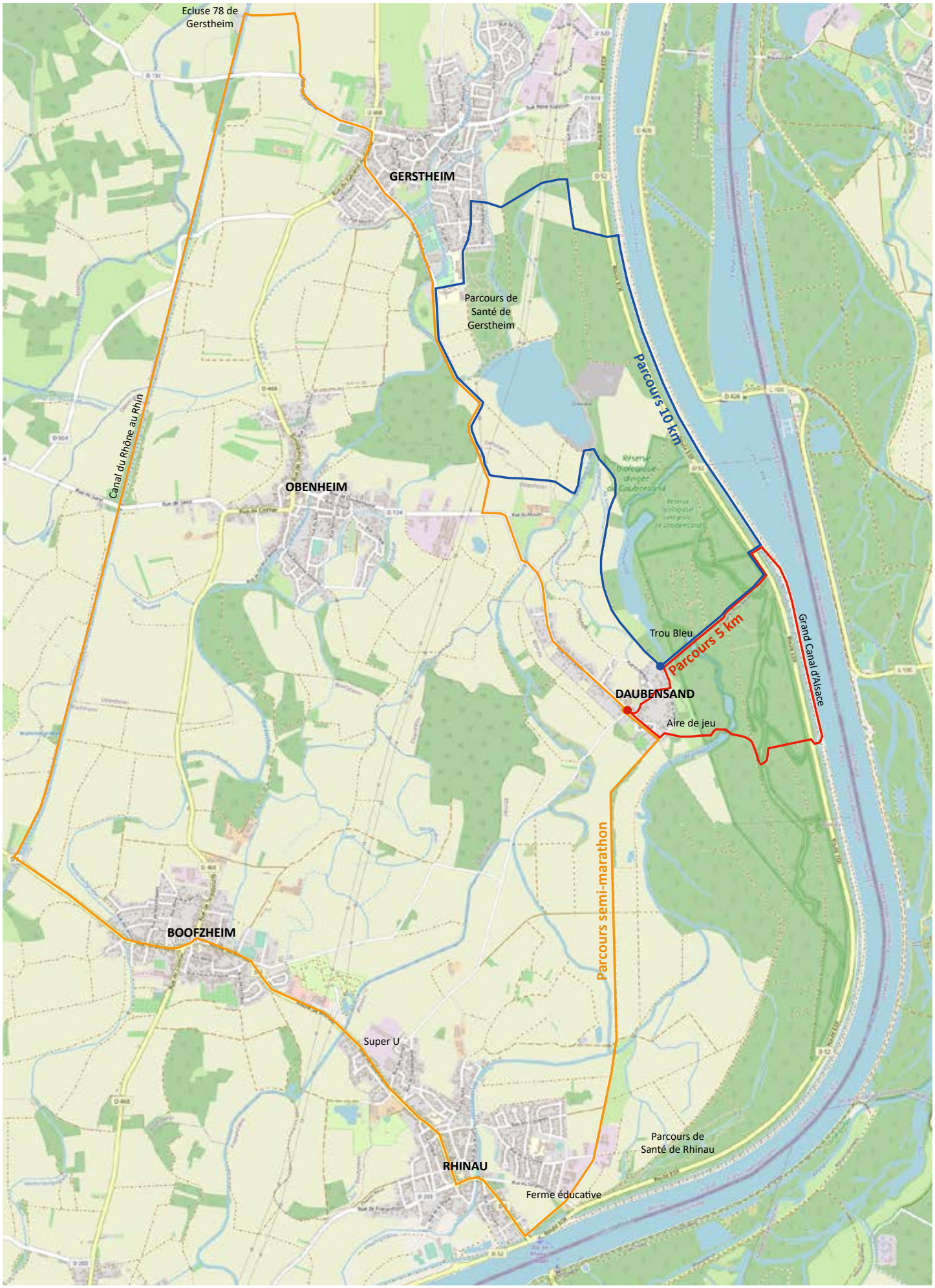
Emprunter la digue en direction de Rhinau. Passer devant la petite zone industrielle puis poursuivre sur le petit chemin bucolique de la ferme éducative jusqu'à l'office de Tourisme de Rhinau.

Prendre à droite sur la rue du Rhin en direction de Boofzheim. Passer devant Super U et poursuivre jusqu'au rond-point au centre du village. Courir vers Herbsheim en empruntant la piste cyclable adjacente à la route.

Au niveau du pont du canal, rejoindre la piste longeant le Canal du Rhône au Rhin en direction d'Obenheim puis de Gerstheim. Quitter le canal au niveau de l'écluse de Gerstheim et se diriger vers le village.

Passer devant les terrains de foot et poursuivre vers Daubensand par la route.

Thomas STARCK


Ecluse 78 de Gerstheim
GERSTHEIM
Parcours de Santé de Gerstheim
Parcours 10 km
Canal du Rhône au Rhin
OBENHEIM
Trou Bleu
Parcours 5 km
Grand Canal d'Alsace
DAUBENSAND
Aire de jeu
Parcours semi-marathon
BOOFZHEIM
Super U
Parcours de Santé de Rhinau
RHINAU
Ferme éducative

Joyeuses
fêtes de fin
d'année