



L'AVIS de Muttersholtz – Août 2017 –
Dossier : L'arboriculture à Muttersholtz
Entretien avec Francine Barbier, gérante de la Biocoop G'sundheit de
Sélestat (67)

- Pouvez-vous vous présenter ?

« Je suis sensible aux questions environnementales et agricoles depuis plus de 30 ans. Je m'y suis aussi engagée professionnellement.

J'avais aussi la volonté de m'investir dans une association de mon village. J'ai connu l'association des arboriculteurs de Muttersholtz par Mme Mireille Raederhoffer qui était déjà dans le comité. Elle m'a entraînée dans son sillage, car l'association cherchait des femmes plus jeunes pour être actives dans l'association. »

- Depuis quand êtes-vous engagée dans l'association ?

« Cela fait 5 ans maintenant que je suis membre. Et je fais partie de l'équipe d'embouteillage, parfois je suis aussi à la presse. »

- Quel(s) est/sont votre/vos rôle(s) dans l'association ?

« Je suis active au moment de la fabrication du jus de pommes. Je participe 2 à 3 samedis et certains mercredis où je peux me libérer. C'est un engagement saisonnier pour moi et je choisis mon amplitude horaire. Je ne peux pas faire plus car j'ai des contraintes liées à mon travail. Le soir, je suis souvent la dernière arrivée. Je n'ai malheureusement pas la possibilité d'être plus présente pour le moment. »

- Qu'est-ce que cela vous apporte ?

« J'aime l'esprit d'équipe qui règne dans l'association. Et cela m'a permis de mieux connaître des gens du village et des alentours. On vient de loin pour presser ses pommes à Muttersholtz !

J'ai rencontré énormément de gens par cette activité. Au moment de la fabrication du jus de pommes, nous sommes deux personnes à la presse et deux personnes à l'embouteillage. Et il y a toujours cinq ou six personnes qui sont là pour faire presser leurs pommes. Cela permet beaucoup de discussions et de convivialité : les gens ramènent du chocolat, des biscuits et ils nous aident souvent.

Grâce à l'association, j'ai l'impression de participer à la préservation des vergers et des variétés locales de pommes, ce qui permet le maintien des paysages traditionnels du Ried.

Et cela m'a permis d'apprendre à faire du jus de pommes. J'ai même mes propres recettes de jus de pommes. Par exemple, j'ajoute du citron avec les pommes, ce qui donne un goût plus acidulé au jus de pommes. »



- Quelle est la place des arboriculteurs à Muttersholtz ?

« Je suis admirative du travail fait par les membres les plus actifs de l'association, en particulier du président, Eddy Retterer. Il y a tellement de choses à s'occuper : le verger école et toutes les animations proposées, le fonctionnement de l'atelier de jus de pommes avec la préparation et l'organisation de la campagne. Il y a tellement de choses à organiser.

Je peux citer un autre exemple. Dans mon équipe il y a M Jean-Pierre Kilcher, il a 80 ans et il est particulièrement dynamique. »

- Quelle est la particularité du jus de pomme de Muttersholtz ?

« C'est le meilleur du monde ! Et nous fabriquons aussi du jus de pommes-coings, du jus de poires et parfois nous embouteillons aussi du jus de raisins. »

- Avez-vous des idées, des propositions en lien avec le développement durable ?

« Nous sommes déjà engagés dans le développement durable, car nous utilisons des bouteilles en verre. Nous les récupérons, nous les lavons pour pouvoir les réutiliser.

Il n'y pas vraiment d'améliorations à apporter, car l'atelier est tout neuf.

Le jus que nous fabriquons n'est pas stérilisé, il est juste pasteurisé et filtré sur des grilles en métal.

Quant aux restes après le pressage, chacun les reprend et peut ainsi les composter. »

- Comment voyez-vous l'avenir de votre association ?

« J'espère que l'association va continuer à être aussi dynamique et accueillir de nombreux jeunes membres. Lors de l'assemblée générale, nous sommes souvent une centaine de participants.

Et nous avons aussi des projets, par exemple pour la fabrication du cidre, mais ce n'est pas pour tout de suite. Nous avons aussi pensé à fabriquer des pommes séchées, mais il faudrait investir dans une pièce spéciale pour la dessiccation des pommes. Et parfois, je me dis que l'on pourrait peut-être faire de la bière aux pommes, car nous avons une nouvelle brasserie artisanale dans le village. »