

ENJEUX

Jeunes Agriculteurs du canton de Bouxwiller

Une belle journée en pleine nature



La famille Leonhart et Denis Mahler dans l'étable de l'EARL du Tilleul où se déroulera le concours de labour.

«Les Jeunes Agriculteurs du canton de Bouxwiller sont fiers de leur métier et ont envie de partager cette fierté avec le public», indique leur président, Denis Mahler. Rendez-vous dimanche 11 août à Bischholtz, à la ferme du Tilleul.

■ «C'est la huitième conversion à l'agriculture biologique du canton de Bouxwiller», souligne Denis Mahler, président des Jeunes Agriculteurs du canton de Bouxwiller. L'EARL du Tilleul, située 50 rue Principale à Bischholtz près d'Ingwiller, a franchi le pas en 2010, convertissant d'abord son cheptel et ses prairies, puis ses céréales.

Jacqueline Leonhart et son fils Fredy, qui s'est installé en 2008, élèvent un troupeau de 180 bovins de race charolaise, dont 80 vaches allaitantes. L'an dernier, ils ont vendu une cinquantaine d'animaux, broutards, génisses bouchères et vaches de réforme. Ils cultivent une SAU de 138 ha : 110 ha de surface en herbe, le reste en céréales (seigle, épeautre, blé, triticale et méteil).

Le régime alimentaire du cheptel est basé sur l'herbe, les animaux se nourrissant exclusivement des produits de l'exploitation : foin, herbe ensilée, céréales. Les deux éleveurs s'efforcent de renforcer l'autonomie alimentaire de leur exploitation. «Nous soignons particulièrement l'alimentation des génisses», explique Fredy Leonhart. Car pour faire une bonne vache, il faut une bonne génisse. La santé d'un animal se bâtit à l'âge. De fait, constate sa mère, «dépuis que nous nourrissons

nos animaux uniquement à l'herbe, nous avons nettement moins de problème de fertilité chez les vaches et de diarrhées chez les veaux. Et avec l'activateur de litière **Bactériolite** (lire l'encadré), il y a moins d'ammoniac dans l'air, et donc moins de problèmes respiratoires.» Agir en préventif plutôt qu'en curatif est une règle d'or de l'agriculture biologique...

Tipies, apaloosas, spectacle équestre : ambiance western

Dimanche prochain, la famille Leonhart ouvrira les portes de son exploitation à l'occasion du concours de labour organisé par les JA du canton de Bouxwiller. Un canton qui compte une quinzaine d'adhérents, explique son président.

De nombreuses animations sont au programme de cette journée : exposition de tracteurs anciens, exposition de matériel de fenaion de la Cuma du Val de Moder à laquelle adhèrent les deux éleveurs, gymkhana, animations pour enfants (balades à poney). Il y aura aussi un petit spectacle équestre, le tout dans une ambiance western : tipies et chevaux apaloosa seront de la partie.

Et n'oublions pas, bien sûr, le concours de labour, à l'origine de cette belle fête campagnarde. Car la ferme de la famille Leonhart est située dans un cadre idyllique, en bordure du Parc naturel régional des Vosges du Nord. L'occasion, donc, de prendre un grand bol d'air pur, dans ce petit village de 280 habitants. Jacqueline Leonhart est fière du classement «3 fleurs» de son village dont elle est le maire. «Cela fait quarante ans que nous soignons le fleurissement de notre commune», indique-t-elle.

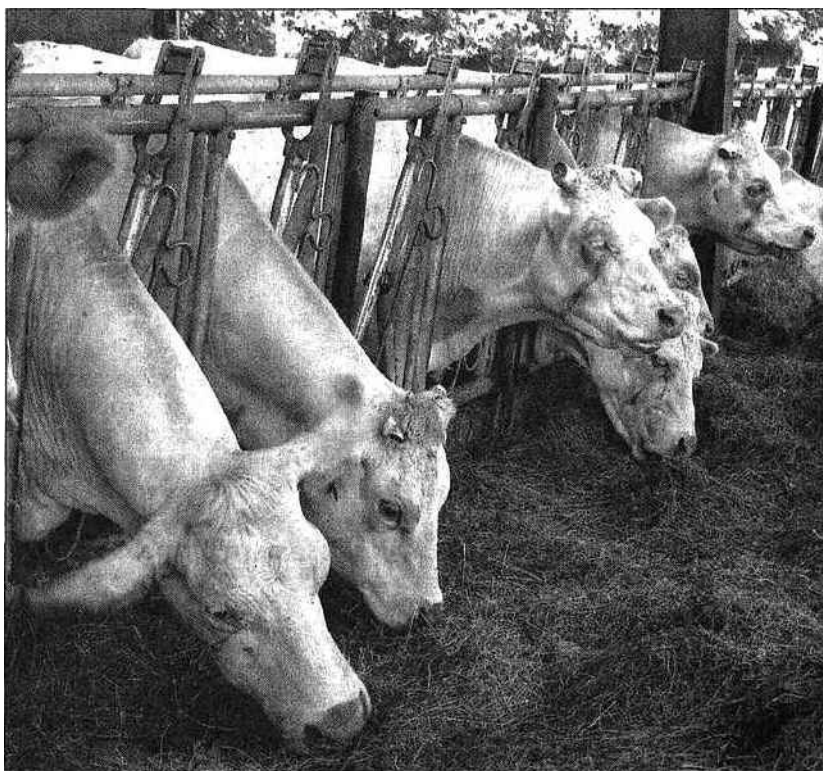
Des steaks de charolais au menu

Si tout est prévu pour assurer l'ambiance de cette journée domini-

Visite de la plateforme Sobac

La famille Leonhart travaille en étroite collaboration avec la société Sobac. Cette dernière lui fournit notamment l'activateur de litière Bactériolit, qui décompose le fumier en humus en quelques semaines, ainsi que les semences de prairies multi-espèces et de méteil. Sobac a implanté une plateforme d'essai de 10 ha sur les terres de l'EARL du Tilleul. Une visite sera organisée **le jeudi 29 août** à 13 h 30 sur la ferme. Les éleveurs pourront suivre les étapes de la reconversion en agriculture biologique de l'EARL du Tilleul, découvrir la plateforme de prairies multi-espèces et se familiariser avec le concept Bactériolit comme principe de compostage des effluents d'élevage.

Contact Sobac : Ken Poincelet 06 77 87 42 79, Pierre Repplinger, 06 84 69 21 13.



cale, l'aspect gastronomique n'est pas en reste. Outre une dégustation-vente de glaces artisanales, les JA ont prévu un service de restauration toute la journée (grillades et gâteaux). À midi, ils proposeront un repas (sans réservation) composé de steak de charolais, accompagné de frites et de salade, suivi

d'un yaourt et d'un café, au prix de 10 €. À partir de 17 h, tartes flambées et pizzas seront servies aux visiteurs.

Anny Haeffelé

Pour s'inscrire au concours de labour, téléphoner au 06 66 60 55 87 (Thomas). Champions du monde acceptés...