



THANN
**Le sapin de Noël
 grignoté par le
 broyeur de végétaux**

Photo (Alsace)/Michel Tschann

Page 24



MALMERSPACH
**Don de sang : 10 %
 de donateurs
 en moins en 2016**

Photo (Alsace)/Marie-Odile Bouvier

Page 25



STAFFELFELDEN
**Week-end
 carnavalesque
 en vue**

Archives (Alsace)/S.B.

Page 27

ASPACH-MICHELBACH

Une pure cure d'eau de bouleau !

Depuis 2016, Jérémie Kubler commercialise la sève de bouleau qu'il récolte dans la vallée de la Doller. Destinée à une cure bienfaisante et régénératrice à la fin de l'hiver, la production artisanale conditionnée à Aspach-le-Haut obéit à une éthique scrupuleuse et respecte l'environnement.

Textes et photos :
 Romain Gascon

Il y a quelques années, Jérémie Kubler avait lancé des jardins pédagogiques et partagés à Aspach-le-Haut. Depuis 2016, l'ébéniste consacre trois semaines de congés à la récolte et au conditionnement de sève de bouleau.

**« La cure de sève
 de bouleau existe
 depuis 3000 ans »**

Respect de la nature, biodynamie, sensibilisation aux vertus des produits naturels et à leur usage... « C'est dans la continuité de ce que je réalise dans le jardinage et de ce que je mets en place dans ma vie, explique le père de famille. Je récolte la sève depuis une dizaine d'années, pour nous. La phytothérapie est une alternative intéressante aux médicaments. La cure de sève de bouleau existe depuis 3000 ans. Grâce à ses vertus dépuratives, elle permet d'éliminer les déchets accumulés pendant l'hiver » (lire encadré).

La démarche de Jérémie Kubler est basée sur l'éthique et le respect de l'environnement. « Je préfère faire un trou dans l'arbre que je referme ensuite avec une cheville en bois, plutôt



Jérémie Kubler récolte de la sève de bouleau depuis une dizaine d'années pour la consommation familiale. Depuis l'an passé, il consacre ses congés à la récolte et à la commercialisation de sa production.

qu'arracher des feuilles (la méthode utilisée pour produire le

jus de bouleau). Je ne prends que ce que l'arbre me donne, c'est comme une prise de sang humaine : 0,5 à 5 litres par jour, quand l'arbre en produit 150 à 250 litres. Je travaille en biodynamie, j'adapte la quantité récoltée en fonction des cycles lunaires. »

**70 arbres loués
 à l'ONF au pied
 du Ballon d'Alsace**

Les 70 arbres loués à l'ONF (Office national des forêts) sont situés dans une zone à l'abri des pollutions, dans le fond de la vallée de la Doller, au pied du Ballon d'Alsace, à 700 m d'altitude. Le produit est brut, stérile de tout additif, et labellisé Agriculture biologique (AB).

La même exemplarité préside à toutes les étapes de la production. « J'ai privilégié le verre, depuis le prélèvement jusqu'au conditionnement et limité au maximum les agents pétrochimiques. Même les tuyaux sont en matériau minéral, sans PBA et sans phthalates. »

Aussitôt récoltée, la sève est mise en bouteille dans le laboratoire installé au domicile du trentenaire, à Aspach-le-Haut. Remplisseur automatique à vide d'air, visseuse-capsuleuse, seringue, étiqueteuse, les machines acquises permettent de réaliser les opérations de manière professionnelle, dans des quantités qui restent artisanales. L'an dernier, 700 litres avaient été produits, cette an-

née Jérémie Kubler table sur le double.

Pour garantir la conservation des qualités de la sève, les bouteilles sont stockées à une température proche de 0°C. Le suivi des bouteilles, commercialisées dans des magasins bio du département, est assuré par l'attribution d'un numéro de lot. Livraison directe, chaîne du froid et fraîcheur du produit garanties.

**La récolte est
 bientôt finie**

La récolte devrait se poursuivre jusqu'à la fin de la semaine, peut-être au début de la prochaine : « Trop de chaleur et la lune descendante vont sonner la

fin de la saison, précise le récoltant. J'ai choisi de fixer une DLC (date limite de consommation) à cinq semaines. La sève pourrait être conservée plus longtemps mais c'est un produit frais, pur, qu'il est logique et utile de consommer maintenant. »

Les stocks devraient être épuisés d'ici la fin de semaine prochaine.

SE RENSEIGNER TEL :
 06.87.28.57.00 ou sur internet :
<http://mineraeev.wixsite.com/mineraeev>

**Des vertus
 dépuratives**

La sève de bouleau est transsudée - d'où son autre nom, l'eau de bouleau - et son goût est neutre, au contraire du jus de bouleau, jaune, trouble et amer. On préconise une cure de bouleau au sortir de l'hiver, pour les vertus dépuratives de la plante, bénéfique à l'ensemble du corps, et en particulier au foie, aux reins et aux articulations. Jérémie Kubler recommande une cure de sève d'une durée de trois semaines, soit 3 litres par personne, à boire à jeun le matin. Seules contre-indications, selon lui, pour les personnes allergiques au bouleau et les personnes dialysées.

**Le jardin partagé
 hors sol...**

Le terrain sur lequel avait été créé le jardin partagé et pédagogique d'Aspach-le-Haut ayant été vendu par son propriétaire, Jérémie Kubler est à la recherche d'un nouveau coin accueillant pour repiquer l'expérience...



Le laboratoire installé à son domicile permet à Jérémie Kubler de conditionner la sève de bouleau récoltée quotidiennement dans les meilleures conditions et délais. Photo (Alsace)

68MAG
 TOUS LES 15 JOURS EN BOÎTE AUX LETTRES
 Des cadeaux à gagner à chaque parution
 Rejoignez-nous sur Facebook

LES TABLES BARRIÈRE
 DU VENDREDI 17 FÉVRIER AU DIMANCHE 19 MARS
TERRASSES BARRIÈRE
 Côtelette de bœuf 300gr, origine France, sauce aux Morilles
 Pommes frites maison et salade de saison
 Sur présentation de cet encart **15€** dont 2€ de jellons offerts
 INFORMATIONS & RÉSERVATIONS : 03 89 70 5777 | 777, Allée du Casino - 68730 Blotzheim | www.casino-blotzheim.com