



« Le travail de la terre, c'est avant tout respirer cette dernière, la sentir. La toucher pour mieux l'appriivoiser », aime rappeler Jean-Pierre Andres, maraîcher à la Robertsau. C'est certainement pour toutes ces raisons que l'outil principal de ce professionnel, à la tête d'une exploitation de quelque cinq hectares, ce sont ses mains. Certes, la binette est indispensable pour creuser mais ici, à l'exploitation de la Robertsau,

point de gros tracteur mais des brouettes, des seaux, des sécateurs.

« Ici, le travail se fait essentiellement à l'ancienne et manuellement. C'est une tradition familiale », souligne le propriétaire du lieu. Preuve en est, sur cette photo, planter les haricots se fait exclusivement à la main ! Une manière aussi de s'assurer de la qualité de cette terre, propriété de la famille depuis quatre générations.



LES EXPLOITATIONS AGRICOLES 4 - Le maraîchage

Il vit au rythme des saisons

À la Robertsau, Jean-Pierre Andres, 47 ans, est « le » maraîcher du coin. Avec son épouse Isabelle, il a repris l'exploitation familiale sur laquelle le couple cultive « naturellement » des légumes. Une vie entièrement liée aux humeurs de Dame nature.

« Ici, tout au bout de la rue d'Afrique, au numéro 15, que se trouve ce maraîcher de la Robertsau : Jean-Pierre Andres. La maison familiale trône fièrement à l'entrée de l'exploitation, juste à côté de la petite boutique (une pièce) destinée à la vente directe, à l'arrière et sur les côtés du domaine, les terres : quelque cinq hectares à bichonner « sans relâche » tous les jours.

La campagne à la ville en quelque sorte ! Même si l'exploitation qui, jadis, n'était entourée que de terres, accueille aujourd'hui nombre d'habitations... En guise de voisinage. Mais qu'importe. Installée depuis 1928, la famille Andres résiste et n'entend pas se séparer de son gagne-pain : la terre. Cette terre si riche et fertile qui lui offre, selon les saisons, « des légumes naturels et sains » entièrement plantés à la main ! La charte qualité de la maison.

« On ne produit pas contre la nature »

Ici, pas le temps de rêver et encore moins celui de partir en vacances. On travaille 365 jours par an, « et près de quinze heures au quotidien ». Des heures et des heures passées à désherber, biner, planter, replanter s'il le faut, à scruter les moindres caprices du ciel « en croissant les doigts pour qu'un orage d'été ne vienne ravager et détruire les plants », lance avec un sourire légèrement angossé le maître des lieux.

Puis il poursuit : « Aucun produit n'est rajouté pour accélérer la croissance, on ne produit pas contre la nature, c'est elle qui décide », avance-t-il avec fierté. Et ajoute : « Si ça prend, c'est bien, si ça ne prend pas, c'est la loi de la nature. » Question de philosophie certainement ! Et en cette période estivale, la récolte des légumes de saison est plutôt satisfaisante. Les belles tomates rouges offrent leur rondeur et leur côté sucré/salé aux gourmets, il en va de même pour les concombres (même les plus biscornus, invendables dans une grande surface car mal calibrés,



Jean-Pierre Andres cueille des poivrons dans l'une de ses serres.

PHOTOS DNA - RENVY POIROT

font saliver les papilles), les courges, les poivrons jaunes, verts ou noirs, sans oublier les salades. Tout ce petit monde gustatif a été planté dès le printemps.

Au mois d'août, il suffit de rajouter dans le panier la pastèque et le melon. Cette année, les maigres plants de fraises n'ont pas pris.

Lorsque l'on fait le tour du prioritaire, nul besoin d'être un spécialiste pour imaginer la durée de ce métier si noble. Il suffit d'arpenter les terres, de passer du temps aussi sous les serres (au minimum 45 °C dans le meilleur des cas) où « naissent » encore en ce moment les tomates, les concombres, les poivrons, pour prendre conscience que seul un passionné peut être maraîcher. Un homme de la terre qui n'a jamais de répit puisque cultiver les légumes, en respectant les saisons, c'est jongler entre les récoltes et les plantations... Justement de la

prochaine récolte. Ainsi, dès la fin du mois de juillet, alors que tomates, concombres (etc.) sont encore

d'actualité et conformes au calendrier des légumes de saison », le couple Andres prépare en même temps les récoltes d'automne. « Là, nous allons bientôt planter du fenouil, des radis, du chou, des carottes pour l'automne et l'hiver », indique Jean-Pierre. Suivront ensuite les endives, les pommes de terre.

« Ces dernières nous les cultivons été, automne, hiver, cela représente entre 3 et 4 tonnes par an », précise-t-il. « Pas le temps de s'ennuyer donc, car même si le temps est exécrable, il y a toujours des travaux à faire sur l'exploitation », souligne encore ce dernier.

Manger « saisonnier », c'est aussi aider les petits producteurs

Manger « saisonnier » est loin d'être une question de mode ou de snobisme. Bien au contraire. « Lorsque les gens trouvent dans les commerces de tout, tout



► **La Maestria, la reine estivale de l'exploitation !** 2 000 pieds de tomates ont été plantés au printemps sur l'exploitation pour quelque 13 variétés. La reine estivale est inévitablement la Maestria, « la tomate alsacienne », avec ses rondeurs et sa jolie robe rouge. La famille Andres produit environ une tonne de tomates.



► **Directement du producteur au consommateur**

Sitôt récoltés, les légumes sont mis en cagette et vendus dans le magasin situé dans la cour de l'exploitation familiale. En ce mois de juillet, outre les tomates, les salades, les courgettes, les poivrons font le bonheur des habitués qui viennent chercher ici « un produit naturel et de très bonne qualité ».

Le magasin est ouvert le lundi, mercredi, jeudi et vendredi de 8 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h. Le samedi de 8 h à 12 h et de 13 h 30 à 16 h. Fermé le dimanche et les jours fériés. 003 88 31 10 69.

ENCHIFFRE

130

C'est le nombre de maraîchers qui étaient implantés à la Robertsau en 1927. À l'époque, quelque 200 personnes travaillaient sur les terres sur un peu plus de 200 hectares. La famille Andres est, quant à elle, installée depuis 1928. Le quartier de la Robertsau était alors la principale zone maraîchère de la ville de Strasbourg.