

EN RELIEF

WISSEMBOURG

Un « Baby concert » mercredi pour les enfants de 6 mois à 3 ans

L'école de musique et de danse de Wissembourg propose un nouveau rendez-vous musical pour les tout-petits, les « Baby concerts » : une demi-heure de musique sera proposée aux enfants de 6 mois à 3 ans et leurs parents, par les professeurs de l'école. Le premier « Baby concert »

aura lieu **ce mercredi 10 février** à 11 h (la séance de 10 h est complète) à La Nef, 6 rue des Écoles, et sera assuré par Jean-Yves Bender (saxophone), Michaël Berger (flûte traversière) et Régis Wagner (piano).

► 2 €. Réservation obligatoire au 03 88 94 11 13.

OBERDORF-SPACHBACH

Une rencontre amicale pour les aînés



Les 70 convives ont apprécié la convivialité de la journée – et les bouchées à la reine ! PHOTOS DNA

Dimanche dernier, la municipalité d'Oberdorf-Spachbach a invité les aînés à partager un moment convivial avec les membres du conseil municipal et les employés communaux à la salle communale.

90 ans. Le doyen du village est Henri Nippert, 94 ans, et la doyenne Louise Hoffmann, 93 ans. En 2015 ont été enregistrés quatre mariages, autant de naissances (Chloé Caro, Léna Rohe, Maely Bernhard et Mael Zinck) et cinq décès.

Le point sur les travaux

Le maire Robert Richert a salué la conseillère départementale Nathalie Marajo-Guthmuller, le député Frédéric Reiss, la pasteur Anne-Laure Thallinger, le maire honoraire Gilbert Liehn et le prédécesseur de ce dernier Robert Rustenholz. Il a ensuite retracé l'état civil de l'année passée. Parmi les 363 habitants que compte Oberdorf-Spachbach, vingt-cinq ont plus de 80 ans, dont neuf ont dépassé les 85 ans et trois les

Robert Richert a informé les convives, qui ont apprécié de partager ensemble des bouchées à la reine, que dans le cadre de l'aménagement et de la sécurisation de la traversée de la commune, le syndicat des eaux a procédé au remplacement de la conduite principale et effectué les branchements nécessaires. Les travaux de voirie de la troisième tranche débuteront ce mois-ci, si la météo le permet.

LEMBACH Association des producteurs de fruits

Taille des fruitiers : chaque variété a ses besoins

Samedi dernier en début de matinée, une bonne quinzaine de membres de l'association des producteurs de fruits de Lembach et environs (Apfle) s'est retrouvée au Säftlade pour participer à la première journée de taille d'arbres fruitiers de l'année.

SI LA TEMPÉRATURE était bien positive, les participants ne l'ont pas senti : un vent glacial soutenu soufflant du Nord transperçait les vêtements et engourdisait les doigts. Ainsi le président Étienne Fischer a-t-il emmené les tailleurs dans les jardins de la rue de l'Est pour entretenir les fruitiers près des maisons.

Contrairement aux tailles habituelles d'arbres haute tige de la ceinture verte autour du village, où l'on peut constater en fin de journée la nécessité et l'efficacité de l'intervention aux grands volumes de branches coupées jonchant le sol, il s'agissait plutôt d'un réel cours de taille, chaque arbre ayant sa spécificité.

En effet, les propriétaires ont pour habitude de planter des fruitiers moins encombrants, des basse et moyenne tige, des piliers voire des haies fruitières, des plants achetés ou greffés. Naturellement, on diversifie les espèces pour avoir à portée de main des fruits du printemps à l'automne. Ainsi on retrouve dans ces jardins et



La conduite d'un jeune arbre nécessite des tailles de formation, mais avant tout le tuteur ne doit pas atteindre la première couronne de branches, faute de quoi il se charpentera irrégulièrement. PHOTO DNA

vergers de proximité des cerisiers, des pêchers, parfois des abricotiers, des mirabelliers, des quetschiers, des pommiers, des poiriers et des cognassiers ou encore l'un ou l'autre noisetier et noyer. Or toutes ces variétés n'ont pas les mêmes besoins en taille et surtout ne se taillent pas forcément comme le pêcher, c'est à la floraison, pour le cerisier c'est après la récolte, etc. Aussi, chaque espèce a sa façon de se développer : le poirier a ten-

dance à monter, les gourmands qui ne sont pas enlevés dans les fruitiers à noyaux forment progressivement des arbres dans l'arbre.

Utiliser des outils propres pour éviter les maladies

Les participants à cette première journée de taille de l'année étaient répartis autour de trois moniteurs de la fédération des Arboriculteurs. Gaby Boehm a souligné que chaque taille engendre une blessure à l'arbre, qui peut ainsi être ex-

posé à des maladies, à des attaques de champignons ou de ravageurs. Il est ainsi important d'utiliser des outils propres, de les désinfecter régulièrement. Les fruitiers à noyaux sont sensibles à la gommose, une maladie qui se caractérise par l'écoulement de la plaie d'une substance gommeuse. Il est donc préférable d'éliminer les branches indésirables par étapes, d'éviter une coupe draconienne. La monitrice a aussi rappelé que la hauteur du tuteur doit toujours être inférieure à la première couronne de l'arbre, pour lui permettre de se charpenter, d'équilibrer sa ramure.

Eugène Walther a insisté sur la nécessité d'éliminer le gui, ce parasite qui gagne du terrain et infecte particulièrement les pommiers, donné des règles à suivre pour bien structurer un arbre, pour favoriser la production de fruits au lieu de faire du bois (gourmands et nouvelles branches).

Pascal Robineau a précisé qu'il ne faut pas tout éliminer tout de suite, mais se garder la possibilité de reconstituer une charpente en cas d'accident (branche brisée) — d'où la nécessité de suivre régulièrement le développement de ses fruitiers.

Les moniteurs ont également relevé, ici et là, des séquelles de maladies, d'attaques de champignons (oidium, tavelure, moniliose) ou de pucerons, recommandant pour les traitements l'utilisation de produits naturels — bouillie bordelaise ou, plus écologique encore, purin d'orties : suivant le dosage, ce dernier se décline en insecticide, fongicide, engrais et même désinfectant. Et comme il est d'usage à Lembach, les participants ont été invités à partager un copieux repas servi vers 15 h. ■

Communiqué

TROPHÉES DE L'ACCUEIL CCI

12 commerçants des Communautés de Communes Sauer Pechelbronn, de l'Outre-Forêt et du Pays de Wissembourg, de Seltz ont reçu le Trophée de l'Accueil 2016 lors d'une cérémonie au Pôle formation CCI, le 1^{er} février.



ESPRIT VRAC - BETSCHDORF

LES LUNETTES D'AURORE - BETSCHDORF

ESPACE COIFFURE BLEU CL'HAIR - DURRENBACH

WICTORY & ASSOCIES - MORSBRONN-LES-BAINS

BEAUTE SIGNEE - PREUSCHDORF

BOUCHERIE-CHARCUTERIE SIGRIST - SCHLEITHAL

DECOTABLE - SCHLEITHAL

POMPES FUNEBRES RHENANES - SELTZ

AUTO-ÉCOLE DE L'OUTRE-FORÊT - SOULTZ-SOUS-FORÊTS

AUTO-ÉCOLE DE L'OUTRE-FORÊT - WISSEMBOURG

PATISSERIE DANIEL REBERT - WISSEMBOURG

THIERRY SCHWEITZER - LA FERME AUX SEPT GRAINS WISSEMBOURG

En partenariat avec les associations de commerçants locales

Partenaires de l'événement



www.strasbourg.cci.fr



Hôtel Restaurant
LA COURONNE
à ROPPENHEIM
→ Samedi 6 février
et Dimanche 7 février
CARPES FRITES
→ Samedi 13 février au soir
Menu St VALENTIN
Tél. 03 88 86 40 14

Au Sapin
BRASSERIE - RESTAURANT
REICHSHOFFEN
Ce soir 6 février
SOIREE DANSANTE
avec l'orchestre
SILVERS

Jeu 18 février
COUSCOUS

Samedi 20 février
SOIREE ROCK
avec **RUSTLESS**
Livraison
de plat du jour
03 88 09 16 31

Restaurant
«St-Exupéry»
7, Aéroport
HAGUENAU
• Samedi 6 février en soirée
et Dimanche 7 à midi
Samedi 20 février en soirée
Dimanche 21 février à midi
MOULES
FRITES
• Samedi 13 février en soirée
Dimanche 14 à midi
MENU
SAINT-VALENTIN
• Dimanche 28 à midi
POT-AU-FEU
Veuillez réserver au
03 88 06 13 92
— Fermé le dimanche soir —

RESTAURANT
L'Oasis
OBERBRONN
Samedi soir 6 février
et dimanche midi 7 février
COUSCOUS
+ Buffet
Réservation au 03 88 53 80 85

DIEBOLD
Restaurant-Traiteur
97, route de Marienthal - 67500 HAGUENAU
SUR PLACE OU A EMPORTER
TOUS LES DIMANCHES MIDI
Pot-au-feu 14€
DIMANCHE 07/02/16
Civet de biche, légumes et spätzle
dessert 16€
DIMANCHE 14/02/16 (Saint Valentin)
Aileron de volaille à la moelle,
sauce moutarde
Loup de mer à la sauce ciboulette et riz
Pave de veau aux giroles, jardinière de
légumes et galettes de pommes de terre
Fondant au chocolat 32€
UNIQUEMENT SUR RÉSERVATION AU
03 88 93 27 60