



# Le Paysage a du goût

De la friche à l'assiette

## Sommaire

### **1 – Parc Naturel des Vosges du Nord, un pionnier de la transition écologique**

- Contexte à la fin du XXe siècle
- Initiative collective

### **2 – Des vaches de service public**

### **3 – De la saveur du circuit court**

### **4 – Les Highlands**

### **5 - Les participants à l'opération le « Paysage a du goût » 2015**

- Les restaurants
- Les bouchers

### **6 – Et quelques savoureuses recettes**

Contact technique : Julien Lefort 03 88 01 49 71 / [j.lefort@parc-vosges-nord.fr](mailto:j.lefort@parc-vosges-nord.fr)

Contact presse : Anne Eich 06 27 51 20 94 / [a.eich@parc-vosges-nord.fr](mailto:a.eich@parc-vosges-nord.fr)

# Le Paysage a du goût

De la friche à l'assiette

*Situé à la frontière de l'Alsace et de la Lorraine, le Parc naturel régional des Vosges du Nord associe depuis 25 ans, préservation des territoires et développement économique. Du 23 octobre au 4 décembre l'opération « Le paysage à du goût » témoigne de l'efficacité d'une agriculture alternative basée sur les circuits courts et les produits de qualité. A la veille de la COP 21, zoom sur le Parc Naturel des Vosges du Nord, un pionnier de la transition écologique.*

## 1- Parc Naturel des Vosges du Nord, pionnier de la transition écologique

### Le contexte à la fin du XXe siècle dans les Vosges du Nord

Dans le massif forestier des Vosges du Nord, certaines prairies en fonds de vallée ou en pente sont abandonnées par l'agriculture depuis une cinquantaine d'année. La génération des ouvriers-paysans n'est plus active. Ces bûcherons, verriers, métallurgistes, élevaient quelques bovins et porcins et tenaient une basse-cour pour les besoins familiaux. Ces espaces autrefois cultivés ou fauchés laissent place à la nature qui reprend ses droits : la friche apparaît pour évoluer progressivement en forêt. Les Paysages se ferment modifiant ainsi notre cadre de vie.



## Une initiative collective pionnière

Partant de ce constat et face à la demande des habitants et des élus locaux, le Parc naturel régional des Vosges du Nord et des communes volontaires ont réfléchi à un consensus pour imaginer une gestion efficace, économique et respectueuse des zones les plus sensibles. Cette « **Gestion Ecologique des Friches** » concerne principalement les secteurs à proximité immédiates ou le long des axes routiers. Les partenaires concernés par la gestion des espaces naturels ont défini des zones d'intervention, en tenant compte de critères aussi divers que la biodiversité, l'adhésion des propriétaires et l'intérêt paysager.

## Des vaches de service public

Le Parc naturel régional des Vosges du Nord et une dizaine de communes volontaires testent depuis 1991 une solution innovante : le pâturage extensif (densité une bête à l'hectare) avec des bovins écossais de race « *Highland Cattle* ». Cette race rustique a été choisie en raison de ses capacités d'adaptation aux zones très difficiles et humides de fonds de vallée. Le Parc naturel régional des Vosges du Nord assure la répartition des animaux sur différents sites, l'identification et le suivi sanitaire du troupeau. Localement, la commune réunit les propriétaires concernés, installe les clôtures et se charge de la surveillance quotidienne du troupeau.

L'option pâturage a été préférée à la fauche, parce qu'elle semblait beaucoup plus réaliste d'un point de vue technique (accessibilité des terrains, respect du milieu), d'un point de vue économique et sociale. Ce système de gestion est en effet particulièrement bien accepté par la population locale et de passage. Le cheptel compte aujourd'hui environ 120 bêtes pâturant sur environ 130 ha de friches dans 13 communes (Reyersviller, Niedersteinbach, Saint-Louis-Les-Bitche, Wimmenau, Wingen, Frohmuhl, Sturtzelbronn, Zittersheim, Siersthal, Volmunster, Baerenthal, Dossenheim et Phillipsbourg) sur 27 sites.

## 3- De la saveur du circuit court

### Opération : Le Paysage a du goût du 23 octobre au 4 décembre

Un animal « heureux » ne peut produire qu'une viande « haute en couleur » !

Ceci n'est pas un dicton, mais un fait qui s'est vérifié, puisque depuis 18 ans maintenant une opération appelée « Le Paysage a du Goût » met en valeur auprès de bouchers et de restaurateurs des Vosges du Nord, la tendreté, la saveur, le goût et la haute tenue de cette viande pas comme les autres. Des bœufs, ayant passé quatre années dans les friches, complémentés en foin durant la période hivernale, rendent possible une opération de communication efficace et rassurante auprès des consommateurs. Sur la base du volontariat, différents métiers de bouche transforment cette viande la propose à la dégustation de mi-octobre à mi-novembre.

Pour l'édition 2015, six bouchers participent à l'opération et neuf restaurateurs ont créé des recettes originales avec des accompagnements de saison. Cette valorisation à but social confirme l'optique de développement durable dans laquelle s'inscrit cette opération.

Cette action ponctuelle (une fois par an), limitée dans le temps (1 mois) et saisonnière (automne) a permis de montrer l'intérêt manifesté par les restaurateurs et les consommateurs pour la mise sur le marché de produits dont la traçabilité et la qualité sont manifestes.

### Une qualité de viande « pleine nature »

Une qualité de « pleine nature » s'explique de la manière suivante :

- Viande issue d'un élevage extensif, en plein air durant toute l'année, sans complément : nourriture exclusive d'herbe et de foin des vallées des Vosges du Nord.
- Bovins rustiques à croissance lente : la viande arrive à maturité à la fin de l'automne, début de l'hiver ; le rapport carcasse (os) – viande est très différent d'autres bovins (Charolais par exemple), et donc défavorable à une rentabilité économique, ce qui n'est d'ailleurs pas recherché en priorité ici, la priorité étant l'entretien paysager. Cette logique explique la part limitée des morceaux à cuisson rapide, à griller. Il faut goûter cette viande dont la saveur est valorisée par les cuissons lentes.
- Le Parc naturel régional des Vosges du Nord assure la qualité de ce produit, de la friche à l'assiette : filière amont sécurisée par des professionnels des métiers de la bouche

### Une expérimentation transférable à d'autres territoires

La Gestion Écologique des Friches (GEF) répond à des besoins locaux. Plus écologique, mieux adaptée aux particularités du terrain, plus pérenne et moins coûteuse. C'est une solution alternative à l'entretien mécanique des paysages. L'action des Highlands est aujourd'hui reconnue des habitants, des collectivités et au-delà du territoire. Le Parc naturel régional des Vosges du Nord peut partager son expérience et transférer ses compétences à des structures publiques souhaitant s'engager dans ce type de démarche.

La manifestation "Le Paysage a du Goût" illustre ce qu'une politique de transition écologique peut apporter aux territoires et à ceux qui les habitent.

## Les participants à l'opération le « Paysage a du goût » 2015

### Les bonnes adresses

#### Restaurants

<b>Restaurant Klaus</b>	<b>Tél. 03 88 70 00 81</b>
M. Walter Gilles 67330 DOSENHEIM-SUR-ZINSEL	2 Montée du Tilleul
<b>Restaurant La Clairière</b>	<b>Tél. 03 88 71 75 00</b>
Mme REICHENHEIM 67290 LA PETITE PIERRE	63 Route d'Ingwiller
<b>Relais du Silence – Auberge d'Imsthal</b>	<b>Tél. 03 88 01 49 00</b>
Famille MICHAELY 67290 LA PETITE PIERRE	Lieu-dit Imsthal
<b>Auberge des Mésanges</b>	<b>Tél. 03 87 96 92 28</b>
Famille WALTER 57960 MEISENTHAL	Rue des Vergers
<b>Restaurant L'Explorateur</b>	<b>Tél. 03 88 09 30 50</b>
Mme HAHN Martine 67360 MORSEBRONN-LES-BAINS	24 Route de Haguenau
<b>Restaurant du Herrenstein</b>	<b>Tél. 03 88 70 00 53</b>
Famille CAZEMAJOR 67330 NEUWILLER-LES-SAVERNE	20 rue du Gal Koenig
<b>Restaurant L'Atelier du Sommelier</b>	<b>Tél. 03 88 09 06 25</b>
67110 NIEDERBRONN-LES-BAINS	35 rue des Acacias
<b>Restaurant KLEIBER</b>	<b>Tél. 03 88 91 11 82</b>
Famille LORENTZ 67700 SAINT JEAN SAVERNE	37 Grand'rue
<b>Restaurant La Couronne</b>	<b>Tél. 03 88 94 14 00</b>
Rachel et Emmanuel ARTH 67160 WISSEMBOURG	12 Place de la République

## **Boucheries (6 novembre au 4 décembre)**

**Boucherie Patrick GANGLOFF** **Tél. 03 88 00 40 94**  
67430 DIEMERINGEN 57 Grand'Rue

**Boucherie Guido MULLER** **Tél. 03 88 94 41 11**  
67510 LEMBACH 1 route de Wissembourg

**Boucherie FECHTER** **Tél. 03 88 72 77 08**  
67590 SCHWEIGHOUSE-SUR-MODER 33 rue d'Ohlungen

**Boucherie Wollbret** **Tél. 03 88 91 19 05**  
67700 SAINT JEAN SAVERNE 6 Grand'rue

**Boucherie KIRN** **Tél. 03 88 91 10 43**  
67700 SAVERNE 33 Grand'Rue

**67000 STRASBOURG** **Tél. 03 88 32 16 10**  
19 rue du 22 novembre

**Les Délices de Damien (Damien PFELGER)** **Tél : 03.88.09.57.27**

67510 OBERSTEINBACH 1 rue du Heubuhl  
Vente sur marchés -

### **VENTE DE PRODUITS EN BOUTIQUE**

**Les Saveurs de chez nous** **Tél. 09 65 18 59 99**  
57230 BITCHE 1 rue du Maréchal Foch

## Quelques savoureuses recettes

### **Terrine de pot-au-feu à la vinaigrette de Pinot Noir**

#### Ingrédients 10 personnes :

1,5 kg Paleron ou Macreuse

0,3 kg Carottes

0,5 kg Céleri

0,5 kg Poireaux

0,3 kg Oignons

0,200 Cornichons

0,080 kg Gélatine en poudre

Sel gros P.M.

Aromates (laurier – girofle – thym)

#### Cuisson :

Dans une cocotte, démarrer la viande à l'eau froide, écumer à ébullition et ajouter céleri, carottes, oignons, aromates et une pincée de gros sel.

Cuire le pot-au-feu à feu doux, sortez les légumes dès qu'ils sont cuits, et la viande quand elle est cuite.

Dans le bouillon, blanchir les poireaux effeuillés quelques secondes, et rafraîchir.

Filtrer 1 litre de bouillon, assaisonner, et incorporer la gélatine en poudre.

#### Montage de la terrine :

Tapisser un moule à terrine avec les feuilles de poireaux, puis monter la gelée par couches en alternant viande, légumes et cornichons.

Faire prendre au froid pendant 12 heures.

#### Vinaigrette :

Réduire au sirop ½ litre de Pinot Noir et 5 cl de vinaigre.

Ajouter 2 dl d'huile de tournesol, saler et poivrer.

#### Présentation :

Trancher la terrine avec un couteau trempé dans l'eau chaude, décorer avec quelques feuilles de salades mélangées, napper d'un cordon de vinaigrette au pinot noir. Pour une entrée plus riche, on peut intercaler des tranches de foie gras dans le montage de la gelée.

#### ***Hôtel-Restaurant Muller***

*Niederbronn-les-Bains*

## **Recette bœuf Highland Cattle « façon Bourguignon »**

### Ingrédients 4 personnes :

- 1 kg viande de Bœuf Highland
- Farine
- Poivre noir concassé
- Oignons
- Emincés
- Carottes
- Ail
- Laurier, thym
- Vin blanc d'Alsace
- Gros sel de mer
- Persil
- Bière blonde d'Alsace

Faire blondir les carottes dans l'huile chaude puis ajouter les oignons.

Couper la viande en dés de 4 à 5 cm (façon bourguignon). Faire rissoler à part la viande dans l'huile chaude de tournesol, dans une casserole cuivre ou une sauteuse en cuivre.

Ajouter environ 10 cl de vin blanc d'Alsace, singer la viande en saupoudrant de farine.

Poivrer seulement, à l'aide de poivre concassé.

Ne pas encore saler. Retirer la viande, une fois celle-ci bien revenue.

Ajouter 20/25 cl de bière dans le jus obtenu précédemment, laisser un peu réduire.

Ajouter la viande, saler et mettre du thym, laurier et sauce-ail écrasé.

Changer de récipient, opter pour une cocotte en fonte, y verser environ 25 cl de bière, de l'eau jusqu'à environ  $\frac{3}{4}$  du récipient.

Couvrir le tout et laisser mijoter 2 à 3 heures à feu doux, de façon à laisser se concrétiser une sauce onctueuse et bien naturelle.

Servir bien chaud, en saupoudrant d'un peu de gros sel de mer et persil au dernier moment.

*Les portions servies de préférence en récipients individuels genre caquelon.*

### ***Alsace Villages***

*Obersteinbach*

## **Entrecôte Highland au Pinot Noir d'Alsace**

Pour une personne : une belle entrecôte de Highland de nos vallées de 180 grs environ.

Faire chauffer à feu vif de l'huile de tournesol (moins grasse que l'arachide), dans une « sauteuse » en cuivre de préférence.

Y faire cuire l'entrecôte, saler, bien poivrer.

A mi-cuisson, ajouter les oignons émincés, les faire revenir.

A fin de cuisson, retirer l'entrecôte seule, et dresser sur une assiette préchauffée. Reprendre aussitôt, la poêle avec le jus de cuisson et les oignons, flamber avec un rien de Cognac. Déglacer avec un verre de vin Pinot Noir d'Alsace de Cleebourg, après une brève évaporation.

Ne pas couvrir. Ajouter du persil haché sur le tout encore bien chaud.

Recouvrir l'entrecôte de la sauce ainsi obtenue.

Servir avec un gratin de pommes de terre, champignons frais d'automne poêlés. Purée d'oignons, purée de carottes et livêche.

*Vin conseillé : Pinot Noir de Cleebourg élevé en fût de chêne.*

### ***Alsace Villages***

*Obersteinbach*



*Pour l'apéritif*

**Salami fumé de Highland, aux marrons, sur salade de Choucroute crue nouvelle**

En saison d'Automne, prendre de la Choucroute Nouvelle, crue, à température ambiante, bien craquante.

Y ajouter de l'huile de noisette, ainsi que le jus d'un citron entier. Saler et bien poivrer.

Bien mélanger le tout, à l'aide d'une cuillère en bois.

Dresser sur un plat pour le nombre de personnes souhaitées, en confectionnant de petites portions individuelles.

Les saupoudrer de noix et noisettes concassées/décorer les dessus avec du persil haché.

Disposer, alors, tout autour des rondelles de salami fumé de Highland de nos Vallées.