

Choucroute : ils veulent relancer une variété ancienne de chou

Les choux à choucroute primeur s'épanouissent sur les terres de Geispolsheim, où Laurent Heitz et Ingrid Lens ont repris une ancienne choucrouterie. Sous la marque « Plus que chou », ils vont proposer une production bio et relancer une variété ancienne, le quintal d'Alsace.



Laurent Heitz a semé 28 ha de chou, dont il escompte 1 000 tonnes de choucroute. Photo DNA /Thomas TOUSSAINT

La pluie a heureusement fini par tomber, en ce mois d'août, sur la plaine d'Alsace et les champs de Laurent Heitz, dont la famille produit du chou à choucroute depuis quatre générations. « Concernant les variétés précoces, les rendements ne seront pas terribles, à cause du manque d'eau. Il y a aussi beaucoup d'insectes qui sont venus chercher de l'humidité dans les choux. Mais je suis plus optimiste à propos des variétés tardives », observe Laurent Heitz. Conclusion : il y aura bien du made in Geispolsheim dans les assiettes, lors de la fête de la choucroute, ce dimanche 25 août, « **Plus que chou** » étant son fournisseur officiel.

ETRE AUSSI FIERE D'ETRE FRANÇAISE C'EST TRÈS FRANÇAIS

TOYOTA

TOUJOURS MEUX TOUJOURS PLUS LOIN

TOYOTA YARIS

À PARTIR DE 109€ /MOIS*

ENTRETIEN INCLUS SOUS CONDITION DE REPRISE PRIME À L'ÉCHANGE DE LA DÉMISE

ALORS ? TOYOTA VOUS MERITE ELLE EST LÀ POUR VOUS.

DECouvrez L'OFFRE

La choucroute nouvelle ne s'est pas attardée en cuve

On y dégustera de la choucroute nouvelle, moins acide que celle d'automne, parce qu'elle ne s'est pas attardée en cuve : « Plus les températures sont élevées, plus la fermentation est rapide », explique le producteur. Le processus de lacto-fermentation est naturel, le chou étant coupé, râpé, salé, puis mis en cuve « pour douze à quinze jours, en été, trois semaines au minimum lorsque les températures sont plus fraîches », poursuit Laurent Heitz.

Voici quelques mois, avec Ingrid Lens (qui s'occupe essentiellement de la partie commerciale), l'agriculteur a repris l'un des deux choucroutiers de la commune, les établissements Speisser. Dans la même rue de la Chapelle, l'ancienne coopérative du village transforme toujours du chou cultivé à Geispolsheim, mais elle a été rachetée par la société André Laurent, dont le siège social se trouve dans l'Aube. « Nous sommes les seuls producteurs-transformateurs de l'Eurométropole de Strasbourg », annonce fièrement Laurent Heitz. Cette année, il a semé 28 ha de chou, dont il attend un rendement de 2 000 tonnes, pour 1 000 tonnes choucroute - le légume perd de l'eau au cours de la fermentation.

« Plus que chou » bénéficie de l'IGP « Choucroute d'Alsace », une indication géographique protégée que onze choucrouteries de la région ont obtenue, l'an dernier. Un moyen de valoriser un savoir-faire et un terroir particulièrement propice à la culture du chou : à Geispolsheim, une couche d'argile retient l'eau et facilite le bon enracinement de ce légume. Pour la première fois, cette année, Laurent Heitz cultive un hectare de chou bio, variété fil d'or. L'an prochain, il convertira une grande parcelle de 3 ha. Trois années et la plantation de luzerne (pour enrichir le sol en azote) sont nécessaires pour passer du conventionnel au bio.

Le quintal d'Alsace sera récolté à la main

Autre projet à court terme : la production de quintal d'Alsace, une variété de chou peu à peu abandonnée, à cause de sa taille imposante peu adaptée à la mécanisation. Il peut en effet atteindre un poids record : non pas les 100 kg d'un quintal, mais largement dépasser les 10 kg. Sur l'une de ses parcelles, Laurent Heitz a semé 10 000 plants de ce quintal d'Alsace, reconnaissable à sa forme plate et à ses feuilles dentelées. Il récoltera cette variété ancienne au début de l'automne, « sans machine, à la main ».



Le quintal d'Alsace aura sa forme caractéristique dans quelques semaines seulement, mais on reconnaît déjà ses feuilles particulièrement dentelées (à gauche). Photo DNA /Thomas TOUSSAINT

Si la choucrouterie commercialise une partie de sa production auprès de grossistes, ainsi qu'en supermarché, elle effectue aussi de la vente directe, au sein de son atelier de transformation (*). Quant au quintal d'Alsace, sa saveur, espèrent les deux associés, pourrait susciter la curiosité de restaurateurs.

(* Plus que chou, rue de la Chapelle, à Geispolsheim. Contact : 06 81 39 77 00