

LA FERME S'INVITE A L'ECOLE



Cette année, compte tenu du contexte sanitaire particulier, la visite prévue à la ferme du Luppachhof à Bouxwiller n'a pas pu se faire comme prévu. Pourtant, le jeudi 11 mars, c'est la ferme qui s'est invitée à l'école pour la journée pour les classes de PS/MS et de GS/CP de l'école.

Le personnel de la ferme s'est employé à recréer au mieux l'ambiance de la ferme en proposant des activités en intérieur et en extérieur adaptées à l'âge des enfants.

En effet, les deux classes ont pu bénéficier d'activités pédagogiques en intérieur sur le thème de la ferme au fil des saisons (naissances, travail du fermier et de la fermière durant l'année, habitat des animaux selon la saison, récolte des fruits et légumes selon la période de l'année, ...) et ils ont également pu catégoriser les produits de consommation de leur quotidien selon qu'ils proviennent de l'animal ou des céréales.

Les enfants ont ainsi pu se rendre compte que la plupart des produits qu'ils consomment proviennent à la base de la ferme.

En extérieur, ce sont les animaux qui ont été mis à l'honneur. Les enfants ont pu approcher et apprivoiser des poules, un coq, des canards, des lapins ainsi qu'une lapine et ses petits lapereaux de quelques jours. Ils ont également pu s'essayer à la traite d'une chèvre et biberonner de petits chevreaux, une activité qui a ravi les enfants !

En parallèles, des activités pédagogiques cette fois en lien avec les animaux ont été proposées. Les enfants ont ainsi pu catégoriser les mammifères et les ovipares, trouver quel animal mange quoi ou encore retrouver les différences entre la poule et le coq. Avant de partir, le personnel de la ferme a laissé à l'école une couveuse ainsi que 7 œufs afin de faire éclore de petits poussins directement à l'école juste après le week-end de Pâques. Une fois qu'ils seront nés, les enfants pourront en prendre soin et les voir évoluer au quotidien dans la classe.



RENOVATION DES TOILETTES PUBLIQUES

Notre commune dispose de deux blocs sanitaires. L'un est situé « **Place de la mairie** », dans la ruelle qui longe le « Comptoir de la vallée ». L'autre se trouve sur la « **Place Saint-Aloyse** », rue de la Fontaine (en face du club de Quilles).

Ces locaux ont fait l'objet d'importantes rénovations cet hiver. Les menuiseries extérieures (portes et fenêtres) ont été remplacées. Les toilettes place Saint-Aloyse ont également été adaptées pour permettre un accès aux personnes à mobilité réduite (PMR) et une rampe d'accès pour fauteuils roulants sera prochainement mise en place. Les plafonds ont également été refaits dans ce local. Ces travaux de rénovation nous permettront de continuer à accueillir le public (habitants et visiteurs) dans des conditions satisfaisantes.



Marie-Thérèse SCHIPFER

Une deuxième centenaire à WESTHALTEN



Le 1er mai 1921, Marie-Thérèse naît à Biesheim, commune rhénane près de Neuf-Brisach. Ses parents habitaient au Pont du Rhin en face de Vieux-Brisach (Allemagne).

Son père, Achille Goetsch, fonctionnaire à la navigation, était pontier sur le pont à bateaux de l'époque en aval du pont de chemin de fer. Sa mère, Marguerite, ne travaillait pas et s'occupait du foyer, du jardin et des animaux (poules, lapins, chèvres...).

Elle était l'aînée des cinq enfants ; François (disparu pendant la guerre), Jeanne, Gilbert et Lucien, tous décédés...

Dès l'âge de 6 ans, elle alla à l'école à Biesheim, distante de 4 km, à vélo par tous les temps, été comme hiver, jusqu'à ses 13 ans. Le vélo était son moyen de locomotion préféré, on la rencontrait encore à Soultzmatt faire ses courses à 85 ans ! Après sa scolarité, elle fit un apprentissage en couture et travaillait les week-ends au restaurant du Pont du Rhin. À 17 ans, elle fit son premier grand voyage à Lourdes pour travailler un an au magasin de souvenirs au Saint d'Alsace dont les propriétaires étaient de Colmar. À 18 ans, quelques mois après son retour, ce fut la déclaration de guerre début septembre 1939 et toute la famille a dû partir dans le Sud Ouest, près de Marmande (Lot et Garonne) connu pour ses tomates, en laissant tout leur bien. Ce fut un voyage de trois jours dans des wagons à bestiaux dont elle se souvient comme si c'était hier. Les Alsaciens n'étaient pas aimés par les gens de l'intérieur qui les traitaient de sales boches et que c'était à cause d'eux qu'il y avait la guerre. À leur retour en 1940, son père était affecté au canal de Mulhouse et ils habitèrent à Brunstatt pendant un an et c'est de là qu'elle est venue faire les vendanges avec une amie (épouse de Louis Duss de Westhalten habitant Brunstatt) au domaine MURÉ CLOS St Landelin. C'est ici qu'elle a connu son futur époux, Xavier Schipfer, neveu de la famille Muré et depuis, elle n'a plus quitté Westhalten. Pendant la guerre, elle s'occupait de l'exploitation de la famille Schipfer. Caroline, la mère de Xavier, était veuve et les 3 fils enrôlés dans l'armée allemande.

Elle s'est mariée en 1945 avec Xavier Schipfer, décédé en 2005, et passe une retraite paisible à la maison entourée de ses enfants, petits enfants et arrière petits enfants. Sa mémoire est toujours vive.

Joyeux Anniversaire
100 ans 



Marie-Thérèse avec son frère François et sa mère en 1924



Vendanges chez Alfred Muré en 1940

AIRE DE JEUX POUR LES PETITS ET LES MOINS JEUNES

Pour agrémenter vos moments de détente lors de la période estivale à venir, la municipalité a engagé de nombreux travaux d'aménagement des aires de jeux de notre village.

L'aire de jeux à destination des plus petits, située **rue du lavoir**, a fait l'objet de taille sévère des végétaux pour éclaircir le lieu. Un effort a également été fait en comblant la partie gravillonnée du sol pour rendre la place accueillante.

L'aire de jeux située **rue de la fontaine** a subi quelques transformations, notamment pour apporter des zones ombragées au lieu. Des assises ont été déplacées à l'ombre et des arbres à pousse rapide ont été plantés au centre de la place.

La municipalité a tenu à améliorer votre cadre de vie en végétalisant un maximum la place et en installant une armoire à livres richement fournie.

L'aire de jeux est prête à accueillir les petits avec les structures adaptées et les moins jeunes avec le boulodrome.



La municipalité souhaite un bel été à tous !



L'HEURE DE LA REPRISE A SONNE !



Paralysées par la pandémie de la Covid 19, les activités de **l'Association Sportive Vallée Noble** ont été complètement anéanties : arrêt des compétitions, fermeture des salles, interdiction de se rencontrer, annulation des manifestations organisées en extérieur du club.... Cependant la vie continue, et l'activité sportive de plein air reprend peu à peu.

L'AS Vallée Noble compte actuellement 107 membres dont 54 licenciés seniors, 30 jeunes et 23 dirigeant-es. Les jeunes évoluent au sein de l'Entente Vallée Vignoble avec les 5 clubs du canton de Rouffach. Dans ce cadre nous avons la charge des U13. Au cours de la saison 2020-21 le club a engagé 2 équipes de seniors et une équipe de vétérans, cependant il n'y a plus d'équipe féminine.

Au niveau extra-sportif l'association a organisé un repas jambonneaux (à emporter)

qui a connu un vif succès, elle a organisé une soirée tartes flambées pour les Résidents de la maison de retraite de Soultzmatt. Pour la saison à venir elle prévoit d'organiser (si les conditions sanitaires le permettent) **le jeu de la vache le 3 juillet 2021** et **le marché aux puces de Westhalten le 22 août 2021**.



Pour innover et renforcer les liens avec tous les villageois, l'Association prépare **une marche gourmande en soirée pour Halloween le 30 octobre 2021**. Nous invitons tous les habitants à planter des potirons et des citrouilles pour agrémenter l'ambiance du parcours.



L'ASVN remercie les membres et les bénévoles pour la réussite de ses manifestations, ainsi que la municipalité et la population de Westhalten pour leurs soutiens lors de ces évènements ainsi que pour leur compréhension lors les dérangements occasionnés.

Les personnes intéressées par notre activité sportive, ou tout simplement pour nous aider peuvent contacter le président Joel FAIVRE par tél : 06 98 96 86 86, ou par mail : valleenoble.as@alsace.lgef.fr

Nous comptons sur vous pour venir encourager nos équipes et participer à nos animations. VENEZ AU STADE !

POUR DES RAISONS DE SANTÉ



NE PAS NOURRIR LES CHEVAUX / ÂNES

Trop de nourriture ou une nourriture inadaptée (fruit / légume et pain donnés par sympathie) peut nuire à la santé du cheval et lui causer de **graves coliques** !!

MERCI POUR EUX

Les chevaux et les ânes ne sont pas des objets et comptent beaucoup pour leur propriétaire :-)



Ce **panneau** vous l'avez peut-être déjà aperçu non loin des pâtures de nos chevaux / ânes, mais malheureusement il est encore **trop ignoré par les promeneurs ou voisins**.

Nous vous assurons que nos chevaux / ânes sont bien nourris. Oui oui ! ils ne manquent de rien ! Ils ont leur repas matin et soir.

Si vous les voyez dans des prés sans herbe, c'est essentiellement pour qu'ils puissent sortir se dégourdir les jambes et se rouler.

Les différentes choses que vous pouvez leur proposer ne sont pas toujours bonnes et peuvent même leur provoquer de gros soucis de santé !!

On entend trop souvent des gens qui "se rappellent que dans le temps, les parents ne donnaient que ça !" ... Oui peut-être dans le temps... mais ça, c'était avant !

Pour le bien de tous, **nous vous demandons de ne plus rien donner aux chevaux/ânes.** (Pas de fruits, pas de légumes, pas de pain, pas de gazon, **RIEN DU TOUT** !).

Bien entendu, c'est valable pour tous les chevaux / ânes que vous croiserez, même hors de Waschtalda.

***Merci aussi de respecter leurs prés et leurs abords.
Les prés ne sont pas des décharges !***

Rebel, Velka, Lalico, Libertine, les ânes et tous leurs copains vous remercient, ainsi que leurs propriétaires !

Laurence, Francis, Roland, Yvan, Aurore, Jean, Justine et Serge

J'entretiens mon trottoir, je valorise mon quartier !



Notre équipe d'ouvriers communaux met tout en œuvre tout au long de l'année pour **embellir et entretenir** notre belle commune.

Une vigilance citoyenne est absolument nécessaire pour **entretenir les haies de clôture** afin qu'elles n'empiètent pas sur le domaine piétonnier / public.

Chaque habitant doit aussi **maintenir son trottoir et les abords de son habitation en bon état de propreté.**

MERCI POUR VOTRE AIDE !

TARTE FINE A LA TOMATE

Pour cette recette estivale SIMPLE & RAPIDE il vous faudra :

1 rouleau de pâte feuilletée
1 sachet de parmesan râpé

Des tomates cerises oranges, rouges, jaunes
suffisamment pour couvrir le fond de votre plat

De la crème de vinaigre balsamique ***

Un peu de sucre brun



Dans un plat à tarte, versez ça et là des gouttes de crème de vinaigre balsamique et saupoudrez finement de sucre brun. Ajoutez les tomates que vous aurez préalablement lavées en alternant les couleurs. Versez délicatement le contenu du sachet de parmesan râpé sur les mini tomates et recouvrez de la pâte feuilletée en recourbant les bords vers l'intérieur du moule. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette. Enfourez à 200° et laissez cuire env 25 min. Retournez délicatement sur un plat en fin de cuisson, c'est prêt !

Pour la touche finale et selon vos envies :

1 boule de mozzarella (découper de fines tranches sur votre tarte) ou des miettes de chèvre frais type Petit Billy, quelques feuilles de basilic frais (pour rehausser le goût de la tarte tiède), des filets d'anchois, des olives noires...

Accompagnez de tranches de chorizo, de chiffonnade de jambon de Parme, de petites sardines juste grillées au barbecue, des poivrons grillés ...

Bonne dégustation!



GLACE A LA FRAISE AU THERMOMIX

Ingrédients :

500g de fraises

60g de sucre

10g de sucre vanillé

50g de crème fraîche

1 blanc d'œuf



Préparation (la veille)

Laver et équeuter 500 grammes de fraises. Les congeler au minimum 24 heures avant la réalisation de la recette. Conserver au réfrigérateur quelques fruits pour décorer rehausser la présentation de votre glace maison.

Réalisation

Transformer le sucre en sucre-glace : verser 60 grammes de sucre et 10 grammes de sucre vanillé dans le bol. Actionner le robot 10 secondes à la vitesse 9.

Ajouter dans le bol 500 grammes de fraises congelées, le blanc d'œuf, et 50 grammes de crème fraîche. Mixer à la vitesse 10 pendant 50 secondes.

Servir la glace maison dès sa réalisation pour profiter de sa texture très crémeuse. Placer une ou deux fraises sur votre dessert. S'il reste de la glace, il est possible de la conserver quelques jours au congélateur.



A la découverte d'un nouveau vigneron ou viticulteur à chaque nouvelle édition du Waschthàlda Post

Domaine SCHLEGEL-BOEGLIN



Le domaine Schlegel-Boeglin vous accueille pour la découverte de sa dernière création :
le QUATU'OR

Quatu'OR est une composition élaborée par Jean-Luc et Laurence Schlegel, en vue d'obtenir un grand vin blanc sec, riche et harmonieux. Il intègre chacune des caractéristiques qualitatives des quatre cépages nobles à savoir : la fraîcheur du Riesling, la finesse du Muscat, l'opulence du Pinot gris, et les arômes du Gewurztraminer.

Il accompagnera aussi bien vos apéritifs, que vos buffets d'été mais aussi viandes blanches et poissons grillés tout en égayant vos tables par sa couleur jaune OR.

Nous vous invitons à venir déguster le Quatu'Or.

N'hésitez pas à nous contacter au 03.89.47.00.93 ou schlegel-boeglin@wanadoo.fr
pour toute demande d'informations.

