

ma Vallée

www.cc-kaysersberg.fr *de Kaysersberg*

DANS CE NUMÉRO

- ▶ 02 Agriculture
- ▶ 04 Espace nautique
- ▶ 04 Médiathèque

ÉDITO

NOUVEL ÉLAN POUR LA VALLÉE

Cette fin d'année est riche de perspectives pour la vallée de Kaysersberg.

Le redémarrage annoncé de la centrale hydroélectrique du Lac Noir est une étape historique pour le territoire tant pour le potentiel de stockage d'énergie renouvelable, que pour les retombées économiques et fiscales attendues pour Orbey et l'ensemble de la vallée.

La mise en service, début 2012, des navettes Lac Blanc et surtout d'une nouvelle ligne de bus vers Colmar et d'un Transport à la Demande concrétisera la politique intercommunale en faveur de la mobilité. C'est une avancée majeure pour le dynamisme et la qualité de vie dans la vallée.

Excellentes fêtes de fin d'année à toutes et à tous.

Roger Bleu

Président de la Communauté de Communes de la Vallée de Kaysersberg



NOUVEAU

DES NAVETTES VERS LA STATION DU LAC BLANC

La Communauté de Communes de la Vallée de Kaysersberg met en place une double desserte de la station du Lac Blanc.

En route vers les transports de demain. Avec le soutien de la Région Alsace et du Conseil Général du Haut-Rhin, la CCVK expérimente dès janvier 2012 un service de navettes hivernales vers la station du Lac Blanc. L'objectif de cette desserte est de permettre à tous d'accéder facilement et sans voiture aux équipements touristiques du territoire et de favoriser l'accueil d'une nouvelle clientèle de loisirs. Cette initiative s'inscrit dans le cadre du programme global mis en œuvre pour améliorer les déplacements dans la vallée et réduire les émissions de gaz à effet de serre.

2 navettes pour un service optimum

- **1 navette « Lac Blanc Express »**
Colmar - Lac Blanc 900 (Vallon) qui fonctionnera les mercredis, samedis et dimanches du 2 janvier au 22 février 2012 et tous les jours du 25 février au 11 mars 2012 (congés scolaires zone B). Arrêts à Ammerschwihr, Kaysersberg, Lapoutroie et Le Bonhomme.

- **1 navette « Lac Blanc Altibus »** entre Lac Blanc 1200 (Col du Calvaire) et Lac Blanc 900 (Vallon) qui desservira Orbey, Lapoutroie, Le Bonhomme tous les jours, du 11 février au 11 mars 2012 (vacances scolaires zones A, B et C).

En savoir plus : Horaires et tarifs disponibles dans votre mairie ou www.lac-blanc.com



DOSSIER

AGRICULTURE

L'opération
« Manger-fermier.fr »
renouvelle les relations
entre producteurs
de la vallée de Kaysersberg
et consommateurs.

Pourquoi la CCVK s'engage

La Communauté de Communes de la Vallée de Kaysersberg est engagée de longue date dans une politique de soutien à l'agriculture locale au travers de la mise en valeur des produits et du travail des agriculteurs de son territoire. Le site www.manger-fermier.fr s'inscrit dans cette démarche et poursuit plusieurs objectifs. Manger-fermier.fr valorise les produits de notre terroir. Il permet de les faire connaître auprès d'un nombre important de consommateurs.

En encourageant la vente de produits locaux, la CCVK soutient les circuits courts et la consommation locale qui limite les frais de distribution et de transport.

De son côté, l'agriculteur adapte ses cultures et ses productions à la demande. Pérennisée par de nouveaux débouchés commerciaux, la production agricole se développe, se diversifie et contribue à la préservation de l'environnement et des paysages de la vallée.



RETOUR EN FORCE DES PRODUITS LOCAUX

Avec manger-fermier.fr, le lien producteur-consommateur est renouvelé et des notions essentielles sont mises en avant : qualité des produits, traçabilité, saisonnalité, savoir-faire des producteurs. Le projet accompagne un mouvement de fond qui traverse notre société et qui tend à une réappropriation de notre alimentation. Les produits frais, locaux et de qualité font un retour en force dans nos cuisines mais aussi sur les tables des restaurants touristiques, scolaires et d'entreprise.

Les agriculteurs associés dans manger-fermier.fr partagent cette vision et la concrétisent à travers la signature d'une convention qui porte de multiples engagements : la diffusion via le site Internet de produits authentiques et renouvelés, le respect de la notion de circuits courts, la définition d'offres commerciales innovantes adaptées aux nouveaux modes de consommation, la mise en place d'outils de communication et d'échange avec le consommateur, l'élargissement progressif à d'autres producteurs fermiers locaux, en particulier les viticulteurs. Le respect de ces engagements sera suivi par la CCVK, l'association de producteurs dressera, en effet, chaque année un bilan de ses actions.

WWW.MANGER-FERMIER.FR TOUT UN TERROIR



Opération promotion sur Internet

Vitrine du savoir-faire de nos agriculteurs et des produits de notre terroir, le site www.manger-fermier.fr fait la promotion du 100 % local.

Depuis 2005, la Communauté de Communes de la Vallée de Kaysersberg met en œuvre, avec le soutien du Conseil Général du Haut-Rhin, un Gerplan, « plan de gestion de l'espace rural et périurbain ». Parmi les axes forts de ce programme à la fois paysager et environnemental : le maintien et le développement d'une agriculture

durable. Dans ce cadre, la CCVK a d'abord exploré de nouveaux débouchés pour les produits agricoles en assurant par exemple la promotion des marchés paysans de Lapoutroie, de Kaysersberg et d'Orbey-Pairis. De même, elle a conduit en 2006, le projet « Petits déjeuners du terroir » destiné à mettre davantage de produits fermiers sur les tables de

DE MULTIPLES PARTENAIRES EN APPUI

L'association « Produits fermiers pour tous » est le cœur du projet. Elle est appuyée par la Communauté de Communes de la Vallée de Kaysersberg qui a initié la démarche, contribué à la définition des objectifs et qui participe à l'animation du groupe. Coût de l'investissement : près de 70 000 euros. Le financement est assuré par la CCVK, le Conseil Général du Haut-Rhin et

le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural (FEADER). Des partenaires techniques ont également enrichi la réflexion : le Parc Naturel Régional des Ballons des Vosges et la Chambre d'Agriculture du Haut-Rhin.

.FR

DIR SUR LA TOILE



petit déjeuner des hôtels de la vallée. D'autres pistes sont également exploitées comme le développement de l'offre en produits bio dans la vallée et leur introduction dans la restauration collective locale. La création du site www.manger-fermier.fr est un nouveau pas dans la promotion du 100 % local. A l'origine de cette initiative : 19 producteurs de la vallée de Kaysersberg qui ont créé l'association « Produits fermiers pour tous » et pour qui le site Internet est l'occasion de relayer largement la qualité de leurs productions auprès des particuliers mais aussi auprès des professionnels de la restauration et de la restauration collective.



Plus d'info sur www.manger-fermier.fr



EN BREF

En direct de la ferme

Achats de produits à la ferme, magasins de producteurs, circuits courts ou vente directe : les consommateurs sont de plus en plus nombreux à vouloir contourner les intermédiaires. Leur souhait : connaître les conditions de production, éviter les traitements de conservation et renouer le contact avec le producteur. Le site www.manger-fermier.fr met en lumière ces circuits courts. Techniquement, les producteurs participants ont défini des critères obligatoires pour tous les produits figurant sur le site en distinguant trois catégories. D'une part, les produits non transformés issus de la ferme. D'autre part, les produits transformés dont l'ingrédient essentiel est issu de la ferme. La transformation pouvant être opérée à la ferme ou chez un transformateur si la traçabilité de l'origine des produits est garantie au producteur. Enfin, le site recense des produits composés, dont au minimum 70 % des éléments proviennent de la ferme. Autant de paramètres qui sont pour le consommateur-internaute la garantie d'avoir dans son assiette des produits locaux, sains et savoureux.



MANGER-FERMIER.FR, COMMENT ÇA MARCHE ?

Le site www.manger-fermier.fr s'appuie sur les codes du commerce électronique pour créer une dynamique commerciale. Cliquez et découvrez un espace convivial où la page d'accueil donne accès à différentes fonctionnalités. De la liste des produits rangés par famille aux fiches descriptives des fermes ou des groupements de producteurs en passant par les modules de commande, les offres promotionnelles et les idées cadeaux, le service regorge d'informa-

tions pratiques. L'internaute peut aussi créer un compte personnel pour éviter de saisir ses coordonnées à chaque commande et retrouver l'historique de ses achats. Une lettre d'information sur l'actualité des produits fermiers, des jeux et animations pour mieux connaître les agriculteurs et un concours figurent également au menu. Pour le lancement du site, le concours permettra au gagnant de vivre une journée à la ferme. Dépassement assuré.

Un nouveau traitement de l'eau en 2012



Depuis 2008, la Communauté de Communes de la Vallée de Kaysersberg utilisait à l'Espace Nautique Arc en Ciel un traitement de l'eau alternatif au chlore dans le but de préserver la santé des nageurs et des personnels. L'Agence Régionale de la Santé

a décidé de ne pas prolonger l'autorisation du produit utilisé. D'où la recherche de nouvelles solutions de désinfection de l'eau alternatives au chlore. Après un an d'études, le choix de la CCVK s'est porté sur un traitement de pointe largement utilisé en Allemagne et de plus en plus fréquent en France : le traitement par ozonation.

Vous avez dit ozonation ?

De l'ozone (O³) produit à partir d'oxygène (O²) est insufflé dans l'eau dont il élimine, par oxydation, toutes les bactéries avant de se reformer en oxygène. L'eau ainsi purifiée et désinfectée est repompée dans les bassins de la piscine. Une dose infime (et indécélable au nez et au goût) de chlore est encore ajoutée afin de conférer des qualités désinfectantes à l'eau.

FERMETURE EXCEPTIONNELLE POUR TRAVAUX

La mise en place des nouvelles installations de traitement nécessitant des travaux importants, l'Espace nautique sera fermé au public du 10 décembre 2011 au 15 janvier 2012 inclus. L'établissement en profitera pour apporter d'autres améliorations à découvrir dès la mi-janvier 2012.

MÉDIATHÈQUE DE LA VALLÉE DE KAYSERSBERG

Vitaculture, la carte gratuite des 15/25 ans

Vous avez entre 15 et 25 ans, vous êtes lycéen, apprenti, salarié, étudiant ou demandeur d'emploi ? La carte Vitaculture donne droit à des réductions pour des spectacles ou des festivals (5,50€ la place) et pour le cinéma (4€ la séance) dans plus de 70 établissements culturels en Alsace. Pour l'obtenir gratuitement, il suffit de vous rendre à la Médiathèque de la Vallée de Kaysersberg muni d'une pièce d'identité, d'une photo d'identité et d'un justificatif de domicile ou d'une carte scolaire.



EN SAVOIR PLUS

Pour plus d'informations et découvrir les spectacles, les expositions, les événements accessibles avec la carte Vitaculture : www.vitaculture.com

FISCALITÉ

Les impôts locaux 2011

Principale ressource des collectivités locales (communes, communautés de communes, départements, régions), les impôts locaux regroupent deux grandes catégories de prélèvements : les taxes « ménages » (taxes d'habitation et taxes foncières) et les taxes des entreprises. Jusqu'en 2010, la Communauté de Communes de la Vallée de Kaysersberg ne percevait que la taxe professionnelle et aucune taxe « ménage ». La réforme de la fiscalité en 2010 a supprimé la taxe professionnelle et entraîné une redistribution des différentes taxes entre les niveaux de collectivités.



UNE OPÉRATION NEUTRE

Conséquence : les contribuables ont vu apparaître en 2011 sur leur avis d'imposition de taxe d'habitation une colonne « intercommunalité » et constaté la disparition de la colonne « Département ». Ce transfert de fiscalité est neutre pour le contribuable ménage, la Communauté de Communes de la Vallée de Kaysersberg n'ayant pas augmenté les taux ménages pour 2011. La différence de taux affichés sur les avis d'imposition 2010 et 2011 provient de l'affectation par l'Etat à la CCVK d'une partie des frais de recouvrement qu'il percevait.



Avec ce numéro, le 1^{er} programme d'animations proposées par la CCVK dans le cadre de son opération pluriannuelle de sensibilisation à l'environnement.

