

1ères portes ouvertes de l'Îlot de la Meinau

les 13 et 14 septembre 2014

A la découverte d'un nouveau producteur de légumes au cœur de Strasbourg



Les 13 et 14 septembre 2014, Geoffrey Andna, jeune producteur de légumes de 26 ans, et son équipe ouvrent pour la première fois les portes de l'Îlot de la Meinau, de 10h à 17h30 samedi 13, et de 10h à 16h dimanche 14.

Nouvelle exploitation maraîchère de 11 hectares au cœur de Strasbourg, initiée par Jean-Nicolas et Daniel Hœrlé, céréaliers dans la CUS, l'Îlot de la Meinau est situé dans la Plaine des Bouchers, à seulement quelques minutes à pied de la station de tram Krimmeri, et à 10 minutes à vélo de la place de l'Etoile.

Depuis près d'un an, « L'Îlot » produit rhubarbe, fraises, asperges, tomates, oignons et échalotes, choux, pommes de terre, céleri, concombres, aubergines ou courgettes, **en agriculture raisonnée et dans une démarche de circuit court**. Ces légumes sont disponibles sur place, au magasin de l'Îlot, mais aussi par un système de **paniers en drive**, à commander sur le site internet (www.ilotdelameinau.fr) et à venir chercher sur place. L'exploitation s'adresse également aux restaurateurs, désireux de travailler des produits frais, cueillis à maturité.

Pour terminer en beauté la belle saison et inaugurer officiellement le domaine, l'Îlot de la Meinau ouvre ses portes au public le deuxième week-end de septembre. L'équipe proposera aux Strasbourgeois des **animations pour enfants et pour adultes tout au long de ces deux jours**. Visites du domaine, dans les champs et dans la grande serre, des balades en remorque de tracteur pour les enfants, des ateliers culinaires et dégustation de vin pour les plus grands, de la vente de produits de fermes invitées ou des plantations de légumes en pot à ramener à la maison.



Samedi 13 septembre

10h* – Ouverture des portes et 1ère visite de l'exploitation, animée par Geoffrey Andna, maraîcher de l'Îlot de la Meinau.

10h30 – Début de l'atelier culinaire, animé par Thierry Blaess, chef du restaurant L'Ecrin des saveurs à la Meinau (www.ecrinsaveurs.com).

11h – Discours inaugural et verre de l'amitié.

12h – Petite restauration et dégustation de vins.

14h à 17h – Animations pour toute la famille : balade en remorque de tracteur, plantation de graines en godets à ramener à la maison, visite de la grande serre...

17h30 – fermeture des portes.

Toute la journée : petit marché de producteurs locaux, avec vente de légumes de l'Îlot, fruits de saison (pommes, prunes...), vin d'Alsace, champignons, œufs.

* Le magasin sera ouvert à son horaire habituel, à partir de 9h.

Dimanche 14 septembre

10h – Ouverture des portes et visite commentée de l'exploitation.

10h30 – Début de l'atelier culinaire, animé par Thierry Blaess, chef du restaurant L'Ecrin des saveurs à la Meinau (www.ecrinsaveurs.com).

12h à 14h – Petite restauration et dégustation de vin.

14h à 16h – Animations pour toute la famille (voir programme de samedi).

16h – Fermeture des portes.

Infos pratiques

Portes ouvertes de l'Îlot de la Meinau, les 13 et 14 septembre 2014, 36 route de la Fédération à Strasbourg. Prox. station de tram Krimmeri-Meinau, accès autoroute par la sortie Meinau – Plaine des Bouchers. A vélo (en venant du centre-ville) : prendre l'avenue de Colmar et tourner à droite dans la route de la Fédération. A 200 mètres, tourner à droite (avant le centre technique CUS).

Contact : Geoffrey Andna, 06 11 21 27 74 ou contact@lilotdelameinau.fr

Crédit photos : Marie Marty