

Le Journal de marseille

70.500 exemplaires

distribués dans toutes les boîtes aux lettres sauf avec STOP-PUB

AOÛT 2023 n° 182



Du professionnel au particulier en Alsace Centrale

Retrouvez les marseille sur www.lejournaldemarseille.fr

CHEMIN'NETTE

Côté toiture

Côté feu

Page 2

03 89 49 94 76 • www.cheminette.fr

A HERBSHEIM

72a, rue Principale • 03 88 74 57 59 • 06 81 84 99 48

L'équipe est heureuse de vous accueillir, du lundi au samedi sur RDV

LE SUMMER BODY CONTINUE

Changez votre vie et votre santé avec

-50%*

Les Avant - Après



CELLUTEC

Perte de cm dès la première séance



Avant - Après

Avant - Après

Mme G. - 23kg/6 mois

Avant - Après

Avant - Après

Mme B. - 16kg/4 mois

Avant - Après

Avant - Après

Mme V. - 14kg/6 mois

Avant - Après

Avant - Après

Mme W. - 14kg/6 mois

Avant - Après

Mme G. - 5 séances raffermissantes

LPG CELLUM6

Visage et Corps



ICEKUB Du jamais vu, alternative à la liposuccion !

Fait disparaître les amas disgracieux !
Perdez entre 3 et 10 cm à chaque séance !

Destruction définitive des cellules de graisse



Plus d'infos sur notre site : www.centrecrystal-minceur-anti-aging.com

Bilan et Séance découverte OFFERTS

sur RDV et présentation de l'annonce avant le 31/08/2023

Voir JEU-CONCOURS page 17

*Sur une cure de minimum 10 séances variable jusqu'au 31/08/2023 - ©JDM Editions

Côté feu



- Cheminée
- Poêle à bois
- Poêle à pellets



- Conduit de fumée
- Tubage

Côté toiture



- Charpente
- Couverture
- Zinguerie



- Fenêtre de toit
- Étanchéité



Zone d'activités - rue des Alpes · 68127 **NIEDERHERGHEIM**

Tel 03 89 49 94 76 · Fax 03 89 49 95 48 · www.cheminette.fr

DEVIS
GRATUIT



les Bons à savoir de marseille

L'été à nos pieds !

Si on vous dit chaussures confortables, sans lacets, semelles en corde de chanvre, toile légère, rayures emblématiques, vacances, farniente, vous pensez à quoi ? A l'espadrille, bravo ! Emblématique au Pays Basque, elle est aujourd'hui devenue un accessoire de mode dans le monde entier. Mais connaissez-vous l'histoire de cette mythique chaussure ?



Naissance d'une chaussure royale

Le mot espadrille est une altération du terme occitan « espardille » qui signifie « sandales de sparte ». Des fouilles archéologiques ont démontré que des chaussures avec des semelles en corde étaient déjà fabriquées il y a 4000 ans, mais la forme de l'espadrille telle qu'on la connaît actuellement remonterait au XIII^e siècle. On la trouvait aux pieds des soldats du roi d'Aragon !

Il faudra attendre le XVIII^e siècle pour que la production d'espadrilles s'implante dans la commune de Mauléon, à mi-chemin entre Bayonne et Pau, dans les Pyrénées-Atlantiques. Les espadrilles étaient des chaussures très prisées dans de nombreux corps de métiers, grâce à deux atouts majeurs : une légèreté incontestable, et une semelle non marquante. Elles chaussaient les militaires, les prêtres, et même les mineurs, qui recevaient une nouvelle paire pour chaque semaine travaillée. A cette époque, la production était à son apogée et le manque de main d'oeuvre s'est vite fait ressentir.

Pour répondre à cette demande croissante, des jeunes Espagnoles ont alors traversé la frontière pour fabriquer les fameuses chaus-

sures. Ces femmes étaient surnommées les Hirondelles, en raison du périple long et épuisant qu'elles entreprenaient à travers les montagnes pyrénéennes pour rejoindre Mauléon.

De la tradition à la haute couture

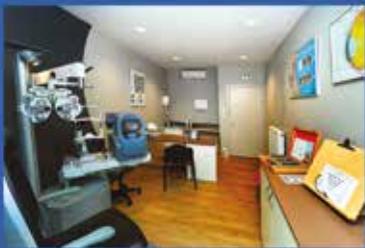
Au départ, la tradition espagnole voulait que chaque région soit reconnaissable à la couleur de ses espadrilles. Mais pour faire face à l'évolution vestimentaire de la société, les créateurs ont rapidement réinventé l'espadrille pour l'inscrire dans les tendances de la mode, en la déclinant par exemple en sandale.

Yves Saint-Laurent fut le premier grand couturier à réinventer la version féminine de l'espadrille dans les années 60, en lui rajoutant un talon et un ruban à nouer autour de la cheville. Le succès fut immédiat. Les chaussures en toile « made in France » commencèrent alors à voyager à l'international, plébiscitées par des célébrités du monde entier, hommes et femmes.

Des enseignes de prêt-à-porter aux plus grandes marques de luxe, toutes se sont mises à produire leurs propres modèles.

Seule ombre au tableau, au début des années 80, avec la mondialisation, la filière française a dû faire face à la concurrence venue de Chine. Heureusement, le savoir-faire des artisans fait de l'espadrille de Mauléon une référence indétrônable. D'ailleurs, la ville est toujours la capitale de l'espadrille, avec environ 65% de la production française ! Et vous, vous avez votre paire ?





LES OPTICIENS KRYSS ERSTEIN

**Krys freine
la myopie
de vos enfants.
Pas leur
imagination.**

DEMANDEZ
CONSEIL
À VOTRE
OPTICIEN
KRYSS



Krys™

3 rue Mercière • ERSTEIN

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 19h • Le samedi de 9h à 17h

Peintures
RUPPEL
SHOWROOM

Vente aux particuliers

Peintures, Peintures écologiques,
Papier peint, Décoration, Murs/Sols, Outillage

PARC D'ACTIVITÉS DES NATIONS - 8, rue d'Italie 67230 BENFELD
03 90 57 96 08 - audrey@peintures-ruppel.fr

Du lundi au vendredi 9h - 12h et 14h - 18h (Fermé lundi et mercredi après-midi)
Le samedi 9h - 12h

Chers Clients,
le Magasin sera fermé
du 12 août au 3 septembre 2023
inclus, réouverture
le 4 septembre à 9h
*Belle été à vous et
Bonnes Vacances !!!*

© JDW Editions



CYCLES SCOOTERS 67
ERSTEIN
Ventes & réparations du vélo à la moto
Votre spécialiste du vélo électrique et traditionnel dans le Ried



PROMO D'ETE

-15% **-20%** **-30%**

PROMO sur VTT, Vélo électrique & enfant

Nouvelle marque de Vélo

WINORA HAIBIHE

Jusqu'au 31 août 2023

Rieju
du 50cc au 125cc

PROMO sur l'équipement du motard*
(casques, gants, vestes...)
-30% -40%

SCOOTER SYM
du 50cc au 500cc

29a avenue de la Gare • 03 88 98 13 13
www.cyclescoots67.fr
OUVERT du mardi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h30
Samedi en NON STOP de 9h à 17h

ARTISAN de FRANCE
le-confort.com
CLIMATISATION REVERSIBLE
votre artisan confiance depuis plus de 30 ans

PROMO FIN DE SAISON

Cet été dormez au frais
Cet hiver vivez au chaud

Pensez climatisation réversible 06 67 888 992

DAIKIN **MITSUBISHI ELECTRIC**

INSTALLATION SUR TOUTE L'ALSACE Devis gratuit

*Voir conditions en magasin - Siret n° 49400208200019

En France, la saison des tiques commence au mois d'avril, quand les températures s'adoucissent. Mais ce parasite est capable de survivre pendant plusieurs mois sans se nourrir. Il est donc essentiel de faire attention, quelle que soit la période de l'année.

Comment faire pour les éviter ?

Les tiques ont besoin de chaleur et d'humidité pour se développer. Elles se multiplient dans les herbes folles, les broussailles, les parcs, les clairières et les zones boisées. Il est donc courant d'être infesté(e) après une promenade en forêt. Certaines régions sont plus concernées que d'autres, et c'est le cas de l'Est de la France.

Bonne nouvelle, les tiques ne volent pas ! En revanche, elles peuvent se faufiler à travers les vêtements pour mordre la peau et sucer votre sang. Pour éviter que cela n'arrive, il est important de couvrir au maximum votre corps avec des vêtements longs. On vous conseillera alors de glisser votre pantalon dans des chaussettes hautes, de porter des baskets fermées et un chapeau. Le fait d'opter pour des vêtements clairs vous permettra de repérer les parasites plus facilement.

Une bonne chose à savoir également : les tiques détestent certaines odeurs, comme le girofle, la citronnelle, la menthe ou la lavande. Vous pouvez mettre quelques gouttes d'huiles essentielles sur vous pour les faire fuir.



En rentrant de balade, inspectez systématiquement votre corps et celui de vos proches. Regardez en particulier les recoins et les endroits où la peau est fine : le cou, l'arrière des genoux, les aisselles, le nombril, le cuir chevelu, derrière les oreilles. La détection des tiques est difficile car elles sont très petites.

Qu'est ce que je risque si j'ai été mordu(e) par une tique ?

Après une morsure, il faut extraire la ou les tiques le plus vite possible. Environ 15% de ces acariens sont porteurs de la bactérie Borrelia, et le risque de transmission de la maladie de Lyme augmente avec la durée d'attachement de la tique sur votre peau.

N'appliquez aucun produit, cela pourrait faire régurgiter les tiques et libérer la bactérie présente dans leur salive. Retirez-les en utilisant un tire-tique que vous pouvez trouver en pharmacie.

Agrippez les parasites et tirez-les délicatement en faisant un mouvement circulaire pour éviter que leur tête ne se détache.

Si vous échouez au premier essai, ne recommencez pas, demandez plutôt conseil à votre pharmacien ou votre médecin.

Si vous êtes parvenu(e) à retirer la ou les tiques, désinfectez votre peau avec de l'alcool modifié ou un antiseptique.

Ensuite, il faudra surveiller la zone de la morsure pendant un mois. Si pendant cette période, vous voyez apparaître une auréole rouge qui s'étend, vous devez impérativement consulter un médecin car c'est un symptôme de la maladie de Lyme. Un traitement antibiotique sera alors nécessaire.



Portes d'entrée et d'intérieur
Fenêtres bois, PVC et alu
Volets
Escaliers acier et bois
Parquets • Sols stratifiés
Placards / Dressing
Meubles cuisine
et salle de bains
Agencement

ARTISAN FABRICANT DEPUIS PLUS DE 80 ANS



1 rue Saint-Léonard - BENFELD

Tél. 03 88 74 43 78

contact@utter67.fr - www.utter67.fr



En l'absence de traitement antibiotique, la maladie de Lyme peut causer, plusieurs mois - voire années - après la morsure, des troubles cutanés, neurologiques, articulaires, cardiaques, ophtalmologiques ou cognitifs. A ne pas prendre à la légère, donc !



Votre cuisiniste
à 2 pas
de chez vous



Nous parlons français



KÜCHEN ATELIER
ESCHBACH & EDMONDS

Venez découvrir
nos cuisines
d'extérieur !!
vivandio

OUVERT MARDI 15 août de 9^h à 18^h



Miele

GAGGENAU

SIEMENS

LEICHT

BOSCH

EFF

Schwarzwaldstraße 93 • D 77933 **LAHR** (proximité gare)
0049 7821 95 96 93 • e-mail : info@kuechen-atelier-lahr.de • www.kuechen-atelier-lahr.de

eurocheval
foire européenne du cheval



PRE-NIGHT
le 23 août
Le grand spectacle
d'ouverture



24 – 27 août
PARC EXPO OFFENBURG
www.eurocheval.de

La **FERME MEYER** est heureuse
de vous accueillir à nouveau
pour son traditionnel
MARCHÉ DU TERROIR
tous les **MERCREDIS**
en **JUILLET** et **AOUT** de 16h à 20h

Venez nombreux



à **WESTHOUSE** - route de Valff
www.ferme-meyer-westhouse.fr
Tél. 06 82 16 21 05

Un stock permanent de plus de **60** utilitaires occasions, révisés, garantis, disponibles de suite, visibles sur notre parc



RENAULT : KANGOO - TRAFIC - MASTER ... • CITROËN : BERLINGO - JUMPY - JUMPER ...
PEUGEOT : PARTNER - EXPERT - BOXER... • ETC...

Quand il fait chaud, c'est Gaspacho !

Le gaspacho est une soupe froide, salée et/ou sucrée, qui peut se déguster à l'apéritif ou au dessert. Focus sur cette spécialité haute en couleur qui régale nos papilles en été !

La soupe froide venue de ... où déjà ?

Le gaspacho - ou gazpacho - est né en Andalousie, et a conquis toute l'Europe depuis plus d'une dizaine d'années. Cette soupe froide se compose de légumes et/ou de fruits crus que l'on mixe. Véritable vedette des repas en terrasse, le gaspacho permet de faire le plein de vitamines et de minéraux, contrairement aux soupes classiques dont la cuisson détruit une bonne partie des nutriments. Il est également rafraîchissant et hydratant, à consommer sans modération par temps chaud !

Une recette de base à détourner à l'infini

D'après la recette traditionnelle du gaspacho andalou, ce dernier contient des tomates, du concombre, du poivron, de l'oignon, de l'ail, du pain rassis, du vinaigre de Xérès, de l'huile d'olive, de l'eau et du sel. Le pain est un ingrédient clé pour épaissir sa consistance et améliorer sa texture.

Cette recette originelle est aujourd'hui déclinée de bien des façons. Envie d'un gaspacho vert ? Troquez les tomates pour des courgettes ! Une préférence pour le sucré ? Rajoutez des fraises ou du melon ! Et si vous remplacez le pain rassis par du pain d'épices ? En résumé, le gaspacho est propice à la créativité !

Pour une belle présentation, vous pouvez le servir dans des verrines qui laisseront apparaître sa jolie couleur, et poser des feuilles de menthe, de basilic, de persil ou des petits croûtons sur le dessus.

Le gaspacho rouge (recette traditionnelle andalouse)

Pour 4 personnes :
400 gr de tomates mûres
1 poivron rouge
1 poivron vert
1 concombre
1 oignon



1 tranche de pain de mie

50 ml d'huile d'olive

50 ml de vinaigre de Xérès

200 ml d'eau

sel, poivre, piment, basilic

Coupez les légumes en petits cubes. Émincez l'oignon et le basilic. Versez le tout dans un saladier, ajoutez l'ail haché. Mélangez bien puis ajoutez l'huile d'olive et le vinaigre de Xérès. Salez et poivrez. Recouvrez le saladier d'un film alimentaire, placez-le au frais et laissez mariner la préparation pendant 24 heures. Le lendemain, placez la préparation dans un mixeur, ajoutez 200 ml d'eau et la tranche de pain de mie. Mixez, servez immédiatement.

Une variante « verte » (concombre et menthe)

Pour 4 personnes :

2 concombres

10 feuilles de menthe (et quelques unes pour la décoration)

½ citron

1 pincée de piment de Cayenne

sel, poivre

Epluchez les concombres et ôtez les pépins. Coupez-les en petits morceaux. Mixez-les avec les feuilles de menthe et le jus de citron. Salez, poivrez, ajoutez le piment... c'est prêt !

Et une version sucrée (à la pastèque)

Pour 4 personnes :

3 tomates

400 gr de pastèque

½ poivron

1 piment rouge (facultatif)

1 oignon

6 feuilles de basilic

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès

sel, poivre

Coupez la pastèque en petits morceaux, en ôtant les pépins. Mixez la chair avec les tomates, l'oignon, le poivron et les feuilles de basilic. Rajoutez l'huile d'olive et le vinaigre. Salez, poivrez et mixez à nouveau. Réservez 2h au frais avant de servir.



Bonne dégustation !

Votre commerce de proximité



Nos marchés :

ILLHAEUSERN (68)

les mardis de 15^h à 18^h30

SCHERWILLER

Les mercredis de 15^h à 18^h30

SIGOLSHEIM (68)

à La Pommeraie
Les mercredis de 10^h à 16^h

MUTTERSOLTZ

(parvis des Synergies)
les jeudis de 16^h à 19^h

GERSTHEIM

les vendredis de 15^h à 18^h45

WINTZENHEIM (68)

les vendredis de 8^h à 12^h

BENFELD

les samedis de 7^h30 à 12^h

NEUF BRISACH (68)

les samedis de 8^h à 12^h

22, route de Colmar
BOOFZHEIM • 03 88 74 60 92

Mercredi et jeudi 9h-12h et 14h - 18h

Vendredi 9h - 18h non stop • Samedi 8h - 12h

Boutique fermée LUNDI et MARDI

Barbecue :

- merguez
- brochettes de volaille
- brochettes de porc
- diverses saucisses blanches
- magrets marinés

PENSEZ A COMMANDER

Nos casiers ... disponibles 24h/24 et 7j/7, produits locaux, fruits et légumes de saison, viandes et petits en cas !

SALADES de saison
Carottes, céleri, pomme de terre, pâtes, museau

Jusqu'au 18 août 2023 VENTE DE GLACE ET DEGUSTATION

sur place du **MERCREDI** au **SAMEDI** de 14h à 17h30

Retrouvez-nous au **MARCHÉ aux PUCES de Friesenheim** le **20 août prochain** pour déguster les «Glaces du Lac»



Pour le plaisir de manger des produits de qualité :

Production de la ferme :

- Viande bovine : Charolais et Limousin



PAS DE MARCHÉS du 1^{er} au 15 août reprise le 16 août à la Pommeraie et Scherwiller

Produits faits maison

- Colis de viande bovine sur commande



Produits pour **TARTES FLAMBÉES**

- Pâte
- Crème
- Lardons
- Oignons

Retrouvez-nous
facebook



Delivré par la chambre d'agriculture.
Produits fabriqués d'après un cahier des charges contrôlé

© JDM Editions



AUX SAVEURS DE CATHY

Boulangerie - Pâtisserie
Snacking - Salon de thé

Cathy et toute son équipe vous accueillent :

du mardi au vendredi de 5h à 19h

Samedi de 5h à 12h30

le dimanche de 6h30 à 12h30

Fermé le lundi



Profitez de notre terrasse et des beaux jours !!



Sur place ou EN LIVRAISON*

Particuliers, Entreprises ...

PLAT DU JOUR du mardi au vendredi

Nos plats sont à consulter sur notre page Facebook

Pour les livraisons, à commander de préférence, **LA VEILLE**

Merci pour votre compréhension !

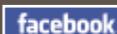


Venez déguster nos salades fraîcheur, sandwichs etc ...

Retrouvez-nous également à Westhouse et à notre dépôt de Rossfeld !

Pour le dépôt de Rossfeld, pensez à commander vos sandwichs ou snacking la **VEILLE** !

3 rue du 1^{er} décembre • **HUTTENHEIM** • 03 88 74 31 89



AUX SAVEURS DE CATHY

2 soins maison pour chouchouter vos cheveux à la fin de l'été



C'est encore l'été, on a bonne mine, et de jolis reflets dans les longueurs de nos cheveux. Mais La piscine, les bains de mer et le soleil fragilisent même les plus résistants. Au fur et à mesure de l'été, vous trouvez vos cheveux plus secs et abîmés. Leur couper les pointes à la

rentrée leur fera grand bien, mais en attendant un bon soin maison leur redonnera tonus, brillance et douceur ! Voici 2 recettes à faire vous même, économiques, super efficaces et qui sentent bon.

Pourquoi mes cheveux s'abiment l'été ?

L'été, les rayons UV sont plus forts. Et s'ils donnent un joli blond à nos crinières, ils les assèchent par la même occasion. Un peu comme une décoloration. Il en va de même avec le chlore de la piscine, ou le sel marin.

Comment protéger mes cheveux pour la plage ou la piscine ?



Si les dégâts ne sont pas encore faits, vous pouvez protéger vos cheveux avant chaque bain de mer ou de piscine. Tout simplement en appliquant une huile végétale (huile de coco, d'argan, d'amande douce, d'olive...) sur vos longueurs avant chaque bain. L'huile étant hydrophobe (elle n'aime pas l'eau) elle agira comme un film protecteur empêchant chlore et sel de pénétrer la fibre de vos cheveux. Attention, gardez la main légère pour ne pas les graisser.

Comment réparer mes cheveux cet été ?

La recette de grand-mère

(La plus facile et la plus connue pour un soin fortifiant et nourrissant, qui rend les cheveux brillants. Parfaite pour tous types de cheveux.)

Ingrédients :

- Un jaune d'œuf (riche en protéines et en zinc pour fortifier)
- Une cuillère à soupe de jus de citron (pour faire briller)
- Une cuillère à café d'huile d'olive (pour nourrir)

Préparation et utilisation :

- Mélangez les ingrédients dans un bol à l'aide d'une fourchette.
- Appliquez directement après le shampoing en faisant bien pénétrer.
- Laissez poser 5 minutes et rincez à l'eau fraîche (pas trop de chaleur : l'œuf va cuire !)

La recette des îles

(La plus exotique et la plus puissante pour réparer les fibres très abîmées. Idéale pour les cheveux bouclés)

Ingrédients :

- Un demi-avocat bien mûr (riche en vitamines A, C, E pour régénérer le cheveu)

UN SAVOIR-FAIRE DEPUIS 1981



KLEIM
MENUISERIE

- PORTES INTÉRIEURES
- PORTES BLINDÉES
- DRESSING
- PLACARDS ET RANGEMENTS
- CUISINES
- ESCALIERS
- REVÊTEMENTS

A VOTRE
SERVICE
DEPUIS



PORTES D'INTÉRIEUR
SUR-MESURE



DIRECT FABRICANT
toutes mesures

Siret n° 320 802 697 00013 - ©JDM Editions/Edith

DRESSING
SUR-MESURE

6 rue du Maréchal Foch • **KRAUTERGERSHEIM**
03 88 95 73 78 / 06 43 58 65 74

Du lundi au vendredi : 8h/12h et 13h/19h • Samedi : 8h/12h



j.kleim.menuiserie@gmail.com
www.menuiserie-kleim.fr



- Une cuillère à café de miel (pour cicatriser la fibre capillaire)
- Une cuillère à soupe d'huile de coco (pour bien nourrir et donner une odeur de vacances)

Préparation et utilisation :

- Écrasez l'avocat à la fourchette et mélangez avec les autres ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
- Appliquez après le shampoing, laissez poser 10 minutes et rincez.

Ces soins sont des soins instantanés : ils ne se conservent pas et sont à usage unique.



Membre du réseau **plus que PRO**
Tél. 06 50 13 41 58
68320 MUNTZENHEIM - www.pfefen.fr

L'ARTISAN DU RIED à votre service depuis plus de 20 ans !
M. Ruhlmann Samuel

ENTRETIEN - NETTOYAGE
Nettoyage de toitures, pavage, gouttières, murets, etc...

PEINTURE - RENOVATION
Ravalement de façades, lasure sur boiseries, peinture sur toitures, crépissage murets

AMENAGEMENTS EXTERIEURS
Pose de clôtures composite, grillage, bois, murets, dallage, bordures, graviers, petite maçonnerie etc... etc...

Contactez-nous pour plus de renseignements
17 rue du Commerce • **SUNDHOUSE**
03 88 92 24 71 • **06 79 47 79 05** • www.lartisanduried.fr

MJM Fermetures
Menuiserie Aluminium-PVC
<https://mjm-fermetures.fr>
+ de 25 ans d'expérience

Fabrication et pose

- Fenêtres - Portes
- Baies coulissantes
- Garde corps - Portails
- Clôtures - Grillages rigides
- Vérandas - Pergolas
- Moustiquaires
- Volets battants et roulants
- Remplacement de vitrage
- Portes de garage

Nous assurons le service clients !

ENTREPRISE QUALIFIÉE RGE QUALIBAT

1, rue du Noyer - 67230 **KERTZFELD**
Port. **06 25 39 70 01** • mjm.fermetures@orange.fr

ACTIV'EST

Portails
Clôtures
Garde-corps
Brise-vue
Motorisations
Garages

03 88 59 69 55
06 85 100 100

24, rue de l'Expansion - 67150 **ERSTEIN** - Gare
activest@orange.fr

EBS FERMETURE
Revendeur Internorm

- Fournitures & Pose
- Fenêtres - Portes
- Volets battants
- Volets roulants
- Portes de garages
- Fenêtres de toits
- Menuiserie intérieure
- Pergola Bioclimatique

Siret n° 493 955 777 00039

SHOWROOM
22 rue des Tulipes
MUTERSHOLZ
www.ebsfermetures.com

Sébastien ENTZ - 7 rue de la Dordogne
SUNDHOUSE • 03 88 85 14 01 • 06 37 16 32 40
sebastien.entz@orange.fr

RGE QUALIBAT

Sàrl E2R
+ de 30 ans d'expérience dans la rénovation

Travaux de maçonnerie, réparation de toiture, isolation extérieure, petits travaux de terrassement, pavage, placo

devis gratuit

Intervention rapide

67920 **SUNDHOUSE**
06 16 11 01 58 • 06 19 50 32 90

SIRET : 478 492 735 00015

Santaire • Plomberie • Electricité

COSSU Rénov Depuis 2012

Dépannage et Rénovation

13C rue du Maire Naegert • RHINAU
Port. **06 29 28 07 16**
Mail : cossurenov@orange.fr
Site : www.cossurenov.com

SIRET : 751 772 468 00045

Particulier ACHETE MOTOS

non-roulante ou avec problème (Motocross, enduro, routière, sportive, custom)

De préférence années 90 à aujourd'hui

Contact : tyson67860@hotmail.fr

AGENT COMMERCIAL H/F

Dans le cadre de notre développement sur la France entière, nous **recherchons des candidats(es)** dont la mission principale sera de développer notre **CONCEPT pour l'HYGIÈNE et la SANTÉ.**

Vous ferez la promotion d'un appareil doté de plusieurs fonctions, dont la principale est de purifier, assainir, décontaminer et désinfecter les espaces collectifs comme les habitats, tout en étant respectueux de l'environnement.

Vous interviendrez pour la prospection et la vente auprès de particuliers, professionnels de la santé (médecins, kiné...), collectivités (mairies, écoles...), de la beauté (salons de coiffure, d'esthétique...), professionnels de l'hôtellerie/restauration.

Autonome, vous aurez la gestion de votre temps mais serez formé(e) activement et bénéficierez d'un suivi personnalisé. Binôme assuré jusqu'à totale autonomie.

Tous les RDV sont mis en place, à hauteur de 20 à 25/mois si temps complet. Possibilité de temps partiel.

Vous êtes titulaire du permis B pour vous rendre chez vos clients (véhicule personnel indispensable).

N'hésitez pas, contactez-nous
06 37 99 20 51
fdbigpower@gmail.com

GHS 03

"Kraut' Danse"

Pour apprendre à danser en vous amusant, et permettre à chacun de progresser rapidement dans une ambiance conviviale à

à **KRAUTERGERSHHEIM**

Venez participer aux cours de **DANSES DE SALON**

Ils débuteront le **Mardi soir 12 septembre 2023** à l'espace Loisirs Joseph Lotz (rue de l'Amitié, derrière le stade de football)

Cours d'initiation 19h30 à 21h
Cours de perfectionnement : de 20h30 à 20h30

La valse lente et viennoise, rock, tango, samba, paso-doble, cha-cha-cha, madison, disco... n'auront plus de secrets pour vous grâce à notre professeur certifié.

N'hésitez pas à nous rejoindre : nous vous offrons la première séance !

Inscriptions et renseignements auprès d'Ingrid : [f](https://www.facebook.com/IngridKrautDanse)
06 19 07 70 10

CHERCHE VENDANGERS H/F

Motivation, dynamisme et bonne humeur sont les principaux atouts !
Idéalement jeunes retraités ou personnes disponibles.

SECTEUR DAMBACH-LA-VILLE

Fin août (à confirmer)
Durée 4-5 semaines

Tél. **06 85 60 56 80**
Mail : vins@domaine-zaepffel.com

le jardin de marseille

En août, bouturer un philodendron



Nous vous proposons une nouvelle bouture pour ce mois d'août, optons pour la facilité avec le Philodendron.

Le Philodendron comprend plusieurs espèces communes dans nos intérieurs. Facile à cultiver pourvu qu'on lui donne lumière et eau avec parcimonie, surtout pas d'eau stagnante dans la coupelle.

On peut lui donner de l'engrais mais ce n'est pas indispensable si vous la repotez chaque année en incluant de la terre de jardin dans le terreau du commerce.

Que bouturer en août ?

La bouture ci-dessous servira de taille et étoffera votre philodendron. Elle est très simple et réussit à tous les coups. Super cadeau à moindre coût ou échange prisé dans les trocs.

La méthode pour bouturer un philodendron

- Choisissez une tige de l'année ou pas, contenant deux départs de feuilles (appelés noeuds).
- Coupez la tige au-dessous de la 2e paire de feuilles.
- Plantez la tige dans un pot de terreau du commerce sans autre précaution particulière, mais à l'intérieur.
- S'il y a déjà un départ de lianes, ne les enlevez pas.

Rappel : le bouturage, c'est quoi ?

Le bouturage est une opération importante en horticulture puisqu'il permet la multiplication à l'identique et à moindre coût, de plantes dont la conformité ne peut pas (ou difficilement) être obtenue par le semis.

C'est le cas de plantes herbacées telles que les Pelargonium, les **chrysanthèmes**, les coleus (Solenostemum) et surtout de presque tous les ligneux ornementaux, arbres ou arbustes.

L'opération de bouturage recouvre deux événements principaux : la production de racines adventives à partir d'un fragment de plante mère (tige, feuille,...) puis la reconstitution d'une plante entière à partir de ce fragment enraciné.

Il n'est pas nécessaire de la repoter au printemps suivant : laissez-la s'installer dans son pot tranquillement... Vous voyez, rien de plus facile.



Astuce

Cette bouture est aussi possible avec tous les philodendrons même celui appelé « Faux Philodendron », la Monstera. Par contre, il faudra prendre soin d'enrouler la feuille avec un élastique pour éviter une importante évaporation due à la taille des feuilles.



Publié avec l'aimable autorisation de www.consoglobe.com

au bon conseil

Caviste indépendant et passionné

Pus de 1 200 références sur 400m²

- Eaux, bières et boissons diverses en verre consigné
- Vin et Alcool
- Location de tireuses à bières
- Tout pour la tarte flambée



Chez nous, vous trouverez tout pour la tarte flambée

P 11 Rue du Commerce (à Côté du Lidl) • **ESCHAU**
03 88 77 99 69 • www.au-bon-conseil.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération - ©JDM Editions/edith - Siret 3019679800063

L'accessibilité chez **REHA TRANS**

chaise élévatrice

plate-forme élévatrice



DEVIS GRATUIT

CRÉDIT D'IMPÔT

AGENCE DE SAND : M. SCHMITT Jean-Jacques 06 70 99 76 16

4 rue des Forgerons • 68600 WOLFGANTZEN • 03 89 79 17 77
info@reha-trans.fr • www.reha-trans.fr

Siret n° 3478166050047 • JDM Editions / Edith

HARTER & FILS

- une réalisation artisanale (4^{ème} génération)
- la fabrication
- l'installation matériaux bois (hêtre, chêne, frêne) sur mesure
- Habillage en bois sur escalier en béton



Nous vous proposons des services complémentaires :

- Devis gratuit
- Conseil personnalisé
- Pose gratuite d'escaliers provisoires

6, rue du Couvent - **67860 RHINAU**
 Port. 06 08 07 85 87 - Tél. Atelier : 03 88 74 64 39
 Mail : escaliersharter@wanadoo.fr
 Site : www.escalier-harter.fr



MICHEL RENOV'

www.michel-renov.fr

- COUVERTURE
- ZINGUERIE
- ISOLATION
- GOUTTIÈRES
- LAVAGE TOITURE
- DÉMOUSSAGE
- RECIMENTAGE FAÏTIÈRE
- HABILLAGE CHEMINÉE
- AMÉNAG. DES COMBLES
- PLANCHER COMBLES
- TRAITEMENT CHARPENTES
- TRAITEMENT DES SOLS
- ASSÈCHEMENT DES MURS
- BARDAGE



Devis gratuit

Garantie décennale

Hydrofuge coloré ou incolore pour toiture



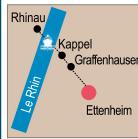
11, rue de la Forêt **HUTTENHEIM**
 tél. 03 88 92 62 86 - 06 08 07 12 32

Siret : 512 053 109 00025

DEAL Trachtenshop Costumes Folkloriques

Dirndl • Blouses • Culottes en cuir
 Chaussures • Accessoires, ...

Retrouvez toutes nos infos sur notre site internet :
www.deal-trachten-ettenheim.jimdo.com
 et sur notre page [f DEAL Trachtenshop Ettenheim](https://www.facebook.com/DEAL-Trachtenshop-Ettenheim)



Friedrichstrasse 34
 D-77955 **ETTENHEIM** (Allemagne)
 0049 78 22 86 18 85



Besoin de souffler ?

Choisissez le spécialiste du service à la personne

- de vrais jardiniers
- implantés localement
- votre contact en 48h

Thierry MARCK
 à **HUTTENHEIM**

Siret : 521 329 169 00036

06 76 16 53 83
 OU
 03 90 57 95 65

Hello le Jardinier

CETTE ANNEE, PROFITEZ de votre temps libre,
 NOUS NOUS OCCUPONS DE VOTRE JARDIN

- tondre votre pelouse
- tailler vos haies et arbustes,
- désherber les massifs ou
- ramasser les branches, les feuilles,
- entretenir votre potager

50% de réduction d'impôts*

thierry.marck@hellolejardinier.com

MANIFESTATION À BUT NON LUCRATIF :

Pour paraître dans le Marsel du mois de septembre, il suffit de vous enregistrer et rédiger votre manifestation avant le mercredi 16 août 2023

UNIQUEMENT sur notre site internet :

www.lejournaldemarsel.fr

Vous y trouverez toutes les explications sur la page d'accueil. Nous vous rappelons que les manifestations écrites en partie ou entièrement en majuscules se verront **REFUSÉES**.

les Manifestations de marsel

Lundi 31 juillet

DAMBACH-LA-VILLE - Le Bernstein dans toute sa splendeur

Sur ses hauteurs, l'Alsace renferme des trésors de l'histoire : les châteaux forts. Le long de la route des châteaux, prenez le temps de vous arrêter dans quatre d'entre eux. Pour chacun, une histoire différente, une biodiversité propre et une découverte toujours plus riche. Laissez-vous porter jusqu'aux sommets à la rencontre de ces témoins de l'histoire d'Alsace. 7€/adulte, 5€/enfant. Rens. et inscr. 06 03 78 74 14 ou eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Mardi 1 août

MUTTERSCHOLTZ - La cigogne comme vous ne l'avez jamais vue

Le Ried renferme des richesses de biodiversité et de milieux divers. Dans tout cela, il y a des animaux que l'on aimerait vous présenter. Ainsi, cet été, vous partirez sur les traces du castor et à la rencontre d'une des plus grosses populations de daims sauvages de France. En forêt, vous pourrez en apprendre plus sur le blaireau et dans les prés, observer notre animal emblématique : la cigogne. Inscr. au 06 03 78 74 14 ou eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Jeudi 3 août

MUTTERSCHOLTZ - Land'art sur le sentier

SensoRied, c'est du déjà vu ! Mais, avez-vous déjà fait attention aux plantes qui le parcourent ? L'avez-vous expérimenté à la nuit tombée à la recherche de la vie nocturne ? Nous pouvons vous proposer tout cela, en plus d'un voyage dans le temps sur les pas de nos ancêtres. Plutôt une âme d'artiste ? Une soirée vous sera réservée.

7€/adulte, 5€/enfant Renseig. et inscription au 06 03 78 74 14, par mail sur eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Vendredi 4 août

SÉLESTAT - Embarquons sur l'ill

L'eau est partout en Alsace centrale. Entre l'ill et le Rhin, les zones humides ne manquent pas. A Marckolsheim, dans une ancienne cité EDF maintenant démantelée, voyez comment la forêt a repris ses droits. Promenez-vous dans la forêt de Mackenheim et découvrez toute sa biodiversité ou longez le Rhin sur l'île de Gerstheim. Une matinée canoë ça vous dit ? Embarquez et profitez du calme et de la nature. 7€/adulte, 5€/enfant Renseignements et inscription au 06 03 78 74 14.

Lundi 7 août

SCHERWILLER - L'Ortenbourg et ses habitants insoupçonnés

Sur ses hauteurs, l'Alsace renferme des trésors de l'histoire : les châteaux forts. Le long de la route des châteaux, prenez le temps de vous arrêter dans quatre d'entre eux. Pour chacun, une histoire différente, une biodiversité propre et une découverte toujours plus riche. Laissez-vous porter jusqu'aux sommets à la rencontre de ces témoins de l'histoire d'Alsace. 7€/adulte, 5€/enfant. Rens. et inscr. 06 03 78 74 14 ou eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Mardi 8 août

MUTTERSCHOLTZ - Sur les traces des castors

Le Ried renferme des richesses de biodiversité et de milieux divers. Dans tout cela, il y a des animaux que l'on aimerait vous présenter. Ainsi, cet été, vous partirez sur les traces du castor et à la rencontre d'une des plus grosses populations de daims sauvages de France. En forêt, vous pourrez en apprendre plus sur le blaireau et dans les prés, observer notre animal emblématique : la cigogne. Inscription au 06 03 78 74 14 ou eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Mercredi 9 août

EBERSMUNSTER - Le Ried au pas des villageois

En arrivant dans ce village, accueillis par ses villageois, vous vous apprêtez à faire un bond dans l'histoire. Parcourez le village à la recherche des indices que les habitants vous distilleront sans modération. Des lieux insolites, des anecdotes et des secrets vous seront révélés. Rens. et inscr. au 06 03 78 74 14, par mail sur eco.tourisme@maisonnaturemutt.org.

Vendredi 11 août

MARCKOLSHEIM - Voyage dans le temps

L'eau est partout en Alsace centrale. Entre l'ill et le Rhin, les zones humides ne manquent pas. A Marckolsheim, dans une ancienne cité EDF maintenant démantelée, voyez comment la forêt a repris ses droits. Promenez-vous dans la forêt de Mackenheim et découvrez toute sa biodiversité ou longez le Rhin sur l'île de Gerstheim.

7€/adulte, 5€/enfant. Rens. et inscription au 06 03 78 74 14, par mail sur eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

5, 12 et 19 août 2023

MUTTERSCHOLTZ - Une nuit l'esprit nomade

Profitez des douces soirées de l'été pour partager un moment en famille ou entre amis. Installez vous dans vos tipis, laissez-vous guider par notre animateur et partagez un repas autour du feu. A la tombée de la nuit, une veillée vous accompagnera doucement vers le sommeil pour une nuit l'esprit nomade. 25€/adulte - 20€/enfant forfait famille (2ad/2enf) 85€ Rens. et inscr. au 06 03 78 74 14, par mail sur eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

6, 13, 20 et 27 août 2023

EBERSHEIM - Tous à la pêche

Avec votre épuisette, sillonnez le village à la recherche d'un point d'eau. Vous l'avez trouvé ? Il est temps de pêcher pour tenter d'attraper les petits invertébrés aquatiques qui peuplent nos mares et rivières. De nombreux secrets vous seront révélés. 7€/adulte - 5€/enfant Renseignements et inscription au 06 03 78 74 14, par mail sur eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Lundi 14 août

HEILIGENSTEIN - Le Landsberg et sa géologie

Sur ses hauteurs, l'Alsace renferme des trésors de l'histoire : les châteaux forts. Le long de la route des châteaux, prenez le temps de vous arrêter dans quatre d'entre eux. Pour chacun, une histoire différente, une biodiversité propre et une découverte toujours plus riche. Laissez-vous porter jusqu'aux sommets à la rencontre de ces témoins de l'histoire d'Alsace. 7€/adulte, 5€/enfant Rens. et inscription 06 03 78 74 14 ou eco.tourisme@maisonnaturemutt.org



Mardi 15 août

SÉLESTAT - Le daim, une escapade dans l'illwald

Le Ried renferme des richesses de biodiversité et de milieux divers. Dans tout cela, il y a des animaux que

l'on aimerait vous présenter. Ainsi, cet été, vous partirez sur les traces du castor et à la rencontre d'une des plus grosses populations de daims sauvages de France. En forêt, vous pourrez en apprendre plus sur le blaireau et dans les prés, observer notre animal emblématique : la cigogne. Inscription au 06 03 78 74 14 ou eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Mardi 15 août

HIPSHEIM - Tournoi de pétanque

Le FC Hipsheim organise son traditionnel tournoi de pétanque en doublette au stade football de Hipsheim.

Au programme :

8h30 : inscription des équipes - 9h00 début du tournoi

12h à 14h : repas - 18h30 : remise des prix

Le prix de l'inscription est de 10€. Possibilité de réserver des repas (grillades, crudités, dessert, café) au tarif de 12€. Petite restauration sur place. Infos et résa au 0681438595 ou mail: nathalie.kammerer@kammerer67.fr

Jeudi 17 août

SÉLESTAT - Le Ried à bicyclette

A vélo, le monde est plus beau. Pédalez à travers les paysages du Ried et découvrez la nature et les beaux villages qui nous environnent. Dans ces deux boucles de 20 km parcourant les pistes cyclables du territoire, vous aurez tout le loisir d'observer et de vous déconnecter. (Apportez vos vélos)

Renseignements et inscription au 06 03 78 74 14, par mail sur eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Jeudi 17 août

MUTTERSCHOLTZ - Balade nocturne entre douceur et frissons

SensoRied, c'est du déjà vu ! Mais, avez-vous déjà fait attention aux plantes qui le parcourent ? L'avez-vous expérimenté à la nuit tombée à la recherche de la vie nocturne ? Nous pouvons vous proposer tout cela, en plus d'un voyage dans le temps sur les pas de nos ancêtres. Plutôt une âme d'artiste ? Une soirée vous sera réservée.

7€/adulte, 5€/enfant. Rens. et inscription au 06 03 78 74 14, par mail sur eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Vendredi 18 août

MUTTERSCHOLTZ - Le Ried au pas des villageois

En arrivant dans ce village, accueillis par ses villageois, vous vous apprêtez à faire un bond dans l'histoire. Parcourez le village à la recherche des indices que les habitants vous distilleront sans modération. Des lieux insolites, des anecdotes et des secrets vous seront révélés. Rens. et inscr. 06 03 78 74 14, par mail sur eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Vendredi 18 août

MACKENHEIM - Balade au coeur de la forêt Rhénane

L'eau est partout en Alsace centrale. Entre l'ill et le Rhin, les zones humides ne manquent pas. A Marckolsheim, dans une ancienne cité EDF maintenant démantelée, voyez comment la forêt a repris ses droits. Promenez-vous dans la forêt de Mackenheim et découvrez toute sa biodiversité ou longez le Rhin sur l'île de Gerstheim.

7€/adulte, 5€/enfant. Rens. et inscription au 06 03 78 74 14, par mail sur eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Dimanche 20 août

FRIESENHEIM - 15^{ème} grand marché aux puces

L'AS Diebolsheim-Friesenheim organise son 15^{ème} grand marché aux puces. Petite restauration toute la journée, tartes flambées à partir de 17 heures préparées par les pompiers du village. Prix des emplacements : 12€ par tranche de 5 ml (particuliers) - 30€ par tranche de 5 ml (professionnels). Nous n'acceptons pas de réservation sans paiement. Réservez des places et renseignements auprès de : Bruno RIVET 07 62 03 02 21, Christelle KLUMB et asdf-tresorier@outlook.fr.

Lundi 21 août

ANDLAU - Le haut Andlau, un château en duo

Sur ses hauteurs, l'Alsace renferme des trésors de l'histoire : les châteaux forts. Le long de la route des châteaux, prenez le temps de vous arrêter dans quatre d'entre eux. Pour

+ de détails et de manifestations sur www.lejournaldemarsel.fr

Mairies, Clubs sportifs, Campings, Particuliers... Vous organisez un mariage, un anniversaire, une fête, une manifestation...? Le groupe Pop Rock 4U FOR YOU vous propose ses concerts (Durée: entre 1H30 et 4H). Possibilité DJ pour agrémenter l'événement.

4U/FOR YOU
Groupe de Pop Rock
Interprète les
60", 70" et 80"

Contact: Mario Muller

✉ : 4ugroup@orange.fr

☎ : 06 07 79 12 60

f : 4U for you

➔ EXTRAIT MUSICAL:

<https://on.soundcloud.com/YB58Y>

Reprises de:
QUEEN - TOTO - ERIC CLAPTON
DEEP PURPLE - SANTANA - STEPPENWOLF
AEROSMITH - URIAH HEPP - POLICE - ZZ TOP
LED ZEPPELIN - EAGLES - JOAN JETT
STATUS QUO - PINK FLOYD - et bien d'autres ...



chacun, une histoire différente, une biodiversité propre et une découverte toujours plus riche. Laissez-vous porter jusqu'aux sommets à la rencontre de ces témoins de l'histoire d'Alsace. 7€/adulte, 5€/enfant. Rens. et inscription au 06 03 78 74 14, par mail sur eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Mardi 22 août

MUTTERSCHOLTZ - La forêt aux blaireaux

Le Ried renferme des richesses de biodiversité et de milieu divers. Dans tout cela, il y a des animaux que l'on aimerait vous présenter. Ainsi, cet été, vous partirez sur les traces du castor et à la rencontre d'une des plus grosses populations de daims sauvages de France. En forêt, vous pourrez en apprendre plus sur le blaireau et dans les prés, observer notre animal emblématique : la cigogne. Inscription au 06 03 78 74 14 ou eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Jeudi 24 août

MUTTERSCHOLTZ - Sur les pas de nos ancêtres

Sensoried, c'est du déjà vu ! Mais, avez-vous déjà fait attention aux plantes qui le parcourent ? L'avez-vous expérimenté à la nuit tombée à la recherche de la vie nocturne ? Nous pouvons vous proposer tout cela, en plus d'un voyage dans le temps sur les pas de nos ancêtres. Plutôt une âme d'artiste ? Une soirée vous sera réservée. 7€/adulte, 5€/enfant Renseignements et inscription au 06 03 78 74 14, par mail sur eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Vendredi 25 août

BALDENHEIM - Le Ried au pas des villageois

En arrivant dans ce village, accueillis par ses villageois, vous vous apprêtez à faire un bond dans l'histoire. Parcourez le village à la recherche des indices que les habitants vous distilleront sans modération. Des lieux insolites, des anecdotes et des secrets vous seront révélés.

Renseignements et inscription au 06 03 78 74 14, par mail sur eco.tourisme@maisonnaturemutt.org

Vendredi 25 août

GERSTHEIM - Il était une fois

L'eau est partout en Alsace centrale. Entre l'Ill et le Rhin, les

zones humides ne manquent pas. A Marckolsheim, dans une ancienne cité EDF maintenant démantelée, voyez comment la forêt a repris ses droits. Promenez-vous dans la forêt de Mackenheim et découvrez toute sa biodiversité ou longez le Rhin sur l'île de Gerstheim. 7€/adulte, 5€/enfant. Rens. et inscr. au 06 03 78 74 14.

Dimanche 3 septembre

OSTHOUSE - Marché aux puces

Le CSBO organise son Marché aux puces dans les rues du village le dimanche 03 septembre 2023 de 7 h à 17 h. Buvette/ Petite restauration tout au long de la journée. Possibilité de se restaurer sous chapiteau à midi. Collet mariné / Frites / Salade ou Grillades. Exposants : 14 € les 5 ml + 5 € caution (réservé aux particuliers). Inscriptions auprès de Gilles Schultz au 07/80/17/92/34 ou par mail : marcheauxpuces@csb-osthouse.fr - Bulletin disponible sur le site www.https://csb-osthouse.fr

Dimanche 3 septembre

FEGERSCHEIM - 13^{ème} édition des foulées

En matinée sur le ban communal de Fegersheim avec un passage sur la commune d'Ichtratzheim pour le 10km. Départ et arrivée des courses au centre sportif et culturel situé 17a rue du Gal de Gaulle. Horaires départ des courses : 9h pour le 5,2km, 9h10 pour la marche, 10h20 pour le 10km et 11h30 pour le 1 500m. Challenge entreprises. Cadeau offert à chaque participant.

Inscriptions sur www.performance67.com, en mairie aux heures d'ouverture, sur place le jour de l'épreuve avec majoration de 2€.

Mardi 12 septembre

KRAUTERSCHEIM - Reprises Danses de Salon

Le mardi 12 septembre 2023 reprendront les cours de danses de salon à 19h30 pour les débutants et à 20h30 pour les cours de perfectionnement. Ils auront lieu à l'Espace Loisirs Joseph Lotz. N'hésitez pas à nous rejoindre, la première séance vous est offerte. Renseignements : 06 19 07 70 10.

Dimanche 10 septembre

MEISTRATZHEIM - Marché aux Puces Fête de la Choucroute Musique Concordia

Dès 6h marché aux puces rue principale à midi repas choucroute à la salle polyvalente. Cortège à 14h45. Eexposant tarif particuliers 15€ les 5 mètres linéaires et 3 € le mètre suppl. Tarif pour les professionnels 40€ les 5 mètres linéaires et 7€ le mètre suppl. Réservations avec envoi du règlement au 459 rue Ste Odile 67210 Meistratzheim ou remise du règlement le 3 septembre de 9h à 11h à la salle socio culturelle du village pour tout renseignement tél 06 15 42 98 10 le soir après 18h.

le Journal de marseille

Le journal de marseille publié par :
JDM Editions - 13, rue Saint-Michel à 67860 RHINAU
JDM Editions - Eurl au capital de 7.500€
RCS Strasbourg TI 504 161 175
Directeur de publication :
Véronique KOHLER

Contact : 03 88 74 11 10
lejournaldemarseille.fr

©2022 Reproduction même partielle interdite sans autorisation écrite.

Selon la technique d'impression, les couleurs peuvent varier par rapport aux photos, aux produits originaux ou d'une parution à l'autre, cela n'engage en rien la responsabilité de JDM Editions. Tout prix publié est sous la responsabilité de l'annonceur. Certains textes ou articles sont fournis à titre éducatif et informatif et ne peuvent en aucun cas se substituer à un avis, diagnostic ou traitement médical professionnel.
TIRAGE 70.500 ex. - distribué à 69.900 ex. Le journal de marseille est imprimé sur du papier qui garantit la gestion durable des forêts par BLG à F-54200 Toul et distribué par PSC à F-68000 Colmar.



De la nature
à votre assiette



Alexis Albrecht
DÉCOUVREZ LA CUISINE D'AUTEUR

Retour de notre Menu ITALIEN de mi-août à fin septembre !!

Crostata à l'abricot (2 pièces)

La Crostata est une spécialité italienne que l'on trouve dans toutes les bonnes pâtisseries ...

- 500 g de farine T55
- 250 g de beurre
- 250 g de sucre
- 2 jaunes d'œufs
- 1 œuf
- 1/2 zeste de citron râpé
- 400 g de confiture d'abricot



Crémer le beurre pommade avec le sucre et le zeste de citron.
Incorporer l'œuf ainsi que les jaunes.



Ajouter la farine et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte bien lisse.



Filmer et laisser reposer deux heures au réfrigérateur. Abaisser à 7 mm.



Emporter 4 abaisses avec un cercle de 20 cm de diamètre puis évider deux abaisses avec un cercle de 18 cm.
Refroidir le tout pour pouvoir manipuler la pâte plus facilement.



Poser les cercles évidés sur les abaisses et remplir de confiture d'abricot.



Abaisser les parures de la pâte à 3 mm et tailler des bandes pour réaliser le quadrillage.
Cuire à 170° C pendant 25 à 30 mn avec le cercle.
Laisser refroidir, retirer le cercle et saupoudrer de sucre glace.

Au Vieux Couvent
6 rue des Chanoines 67860 RHINAU
03 88 74 61 15 - www.auvieuxcouvent.fr
Fermé Lundi soir, Mardi et Mercredi



casa julia
RESTAURANT ITALIEN

Retrouvez-nous sur Restaurant Casa Julia

Venez déguster nos salades et spécialités sur notre belle terrasse !!

Suggestions hebdomadaires et du lundi au vendredi midi plat du jour sur notre site www.casajulia.fr
Commandez vos plats et pizzas

Tous nos plats peuvent être emportés

Pensez à réserver 32 rue de la 1^{ère} division blindée
ESCHAU • 03 88 64 27 10

Plus de 40 ans d'expérience au service de la qualité

PORTAS
Le N° 1 de la rénovation en Europe

une solution de rénovation rapide et durable

Votre cuisine ne vous plaît plus ? Changez les façades !!

APRES

Avec possibilités de moderniser les agencements, plan de travail etc...

Nous fabriquons du neuf sur mesure

- placard
- Agencement
- Meuble de bain

Tous travaux de menuiserie
Pose parquet

Atelier du bois
25, rue de la Gare 67210 GOXWILLER
03 88 95 52 06 - www.atelier-du-bois-alsace.fr - devis gratuit

« mer redde elsassich - salle d'exposition - devis gratuit »

Clinique ELECTRO - DIESEL
Le spécialiste multimarque du moteur diesel en centre Alsace pour professionnels et particuliers

Pourquoi remplacer ce qui peut être réparé?

MÉCANIQUE & PIÈCES TECHNIQUES

- Spécialiste en diagnostic et recherche de panne sur tous véhicules
- Fuite de gasoil
- Mauvais démarrage
- Fuite compression

INJECTION DIESEL

- Contrôle, diagnostic et réparation de toutes pompes à injection mécaniques, électroniques et comon rail.
- Contrôle et réparation de porte-injecteur haute Pression.
- Paramétrage et codage injecteur

Z.I. 9 rue de la Maison Rouge • SELESTAT
Tél. 03 90 56 47 48 • Fax 03 88 92 83 58



CARRELAGE MOCK-MATHIA

- CHAPE • RÉSINES
- BETON CIRÉ
- CARRELAGE • MOSAÏQUE
- TAPIS DE PIERRE
- PIERRE NATURELLE
- ENDUIT MURAL DÉCORATIF
- DALLES PVC



06 80 57 25 41 - 47 Bas Village - 67140 STOTZHEIM
 contact@carrelagemock-mathia.fr • www.carrelagemock-mathia.fr

La passion du carrelage au service de vos projets de construction et de rénovation !

Carrelage Baument

Devis Gratuit

Anthony Baumert • 3 rue Jean-François Champollion • SÉLESTAT
 06 72 20 44 47 • www.carreleur-selestat.fr

DIEBOLD **TOITURE**

COUVERTURE / ZINGUERIE / FENÊTRE DE TOIT
Travaux et entretien de votre toiture

NOS ÉQUIPES INTERVIENNENT TRÈS RAPIDEMENT SUR TOUS VOS CHANTIERS DANS TOUT LE BAS-RHIN ET LA RÉGION DE COLMAR

- Nettoyage de toiture avec traitement anti-mousse et hydrofuge
- Pose, réparation et nettoyage de gouttière
- Faîtage à sec ou maçonné
- Création et changement de fenêtre de toit (velux)
- Habillage de cheminée et planches de rives
- Isolation des combles
- Traitement de charpente

DEVIS GRATUIT!

22 rue Lichtenberg • 67100 STRASBOURG
 03 88 40 39 50 • 06 41 38 44 28
 www.diebold-toiture.fr

À votre service depuis 1997

Peinture **Kitzinger**

- Peintures intérieures
- Peintures extérieures
- Revêtements sols et murs
- Pose et refecton de parquet
- Peinture à la chaux
- Décoration
- Stucco
- Béton ciré

60 rue de la Chapelle • **KOGENHEIM** • 03 90 57 34 91
 06 80 42 81 29 • peinturekitzinger@hotmail.fr

Peinture **GRAYER**

De Père en Fils depuis 1907

- Peinture intérieure et extérieure
- Revêtement sols et murs
- Ravalement de façades
- Isolation thermique extérieure
- Recouvrement fibre de bois

27A rue Principale • **WITTERNHEIM** • 03 88 85 42 93
 06 81 03 36 85 • peinture.grayer@wanadoo.fr

GM DECO
 Tapis de pierre intérieur, extérieur, béton ciré, peinture sablée, résine

Avant	Après

Devis Gratuit

11 rue de la Forêt • 67230 HUTTENHEIM
 06 08 07 12 32

5 recettes de conserves maison pour croquer l'été dans quelques mois



Congélation, stérilisation, pasteurisation, séchage, fumage ou conservation dans la graisse ou dans le sel... La conservation des aliments peut se faire de différentes manières. Voici quelques recettes de conserves maison, originales ou non, pour ne pas

gaspiller le surplus de vos récoltes et mettre en bocaux les saveurs estivales en vue de l'hiver.

Votre plant de basilic est encore plein de feuilles ou au contraire il commence à décliner un peu ? Vous n'en pouvez plus de manger des tomates pour l'instant ? Il reste encore plein de haricots dans vos raies au jardin ? Profiter de l'abondance des fruits et légumes gorgés de soleil pour réaliser des conserves qui viendront réjouir toute la famille en plein hiver.

Nos recettes de conserves maison futées, avec des fruits et légumes d'été !

Voici quelques recettes faciles à mettre en œuvre, pour faire des conserves originales sans forcément toujours passer par la case stérilisation.

Du basilic frais toute l'année !

Difficulté : facile - Préparation : 5 min - Coût : - 10 euros

Les ingrédients de la recette

- basilic frais
- huile d'olive bio de première pression à froid
- sel

Préparation d'une conserve de basilic



Laver le basilic à l'eau froide. Éponger et laisser sécher à l'air libre.

Mettre du sel dans le fond du bocal et ajouter un peu de basilic et un peu d'huile d'olive. Puis répéter l'opération par couches successives (sel, basilic, huile d'olive) jusqu'à ce que le pot soit plein ou que tout le basilic soit épuisé. Veiller à immerger tout le basilic dans l'huile en pressant légèrement sur la préparation.

Pas besoin de stériliser, il suffit de conserver le bocal au réfrigérateur : vous avez du basilic frais jusqu'à l'été prochain.

Attention, les bocaux doivent être soigneusement lavés, ébouillantés et séchés avant d'être utilisés pour faire des conserves !

Conserves maison de salsa

Il y a encore plein de tomates dans votre jardin, il est temps de préparer quelques pots en prévision de l'hiver. Fraîche et épicée, cette salsa mexicaine fera le bonheur de vos amis lors d'apéros conviviaux.

Difficulté : moyenne - Préparation : 15 min - Cuisson : 30 min Coût : - 10 euros

Les ingrédients de la recette

- 3 kg de tomates coupées
- 3 gros oignons tranchés
- 6 piments jalapeño coupés
- 4 poivrons verts
- 4 gousses d'ail
- 500 ml de jus de citron bio
- 1 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à café de poivre



La préparation de la conserve de salsa

Couper tous les légumes finement en utilisant un mixer. Verser le mélange dans une grosse marmite et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter pendant 30 min en mélangeant à l'occasion.

Verser la salsa dans les bocaux sans les remplir complètement et stériliser les conserves.

Vous pouvez utiliser cette méthode pour mettre en conserve toutes vos préparations : ratatouille, chili con (ou sin) carne, sauces tomates, etc.

Les haricots au sel



La conservation par le sel, aussi appelé salage, consiste à soumettre un produit alimentaire à l'action du sel soit en le répandant directement à la surface de l'aliment (salage à sec) soit en l'immergeant dans une solution d'eau salée (saurage) : un procédé naturel et écologique qui permet de freiner ou de bloquer le développement microbien.

Le matériel et les ingrédients pour la recette

- un saloir en grès ou des bocaux en verre
- des haricots verts bio
- du sel

La préparation des conserves de haricots verts



Effiler les haricots verts et les laver. Faire bouillir dans un grand récipient de l'eau salée. Y plonger les légumes. Quand l'ébullition reprend, les sortir, les égoutter et les faire sécher à plat sur un ou plusieurs torchons propres en fonction de la quantité de haricots verts à disposition.

Mettre les haricots verts ainsi blanchis et séchés dans le pot en grès. Verser de l'eau de façon à ce que tous les haricots soient immergés mais pas plus haut, et étaler un torchon propre par dessus. Couvrir ce torchon d'un lit de gros sel (environ 1/2 cm d'épaisseur pour la première couche. Refermer le couvercle jusqu'à la prochaine cueillette.

À noter que si vous mettez un peu trop de sel, ce n'est pas grave : l'eau ayant la particularité de saturer en sel, tout ce qu'elle ne pourra pas absorber restera sur le torchon.

Après la cueillette suivante, ôter le torchon et récupérer le sel s'il en reste, puis déposer la nouvelle fournée de haricots verts bio effilés, lavés, blanchis et séchés, comme décrit précédemment.

Ajouter un peu d'eau si besoin (le liquide doit toujours rester à hauteur) puis remettre le torchon que l'on couvrir à nouveau d'un lit de sel (un peu moins que la première fois). Refermer avec le couvercle du saloir. Procéder de la même manière jusqu'à ce que la cueillette soit finie ou que le saloir plein.

Deux mois après le dernier remplissage, vous pourrez commencer à consommer vos haricots verts au sel.

Comment déssaler les conserves au sel ?

La veille au soir, équipé d'une pince en bois, récupérez dans le saloir la quantité de haricots voulue. Plongez-les haricots dans un grand récipient rempli d'eau chaude.

Pour cela comptez dix volumes d'eau pour un volume de haricots verts. L'eau doit être chaude pour que le sel se dissolve plus facilement (que dans l'eau froide), mais pas bouillante pour ne pas cuire les légumes. Laissez déssaler toute la nuit.

Le lendemain matin, videz l'eau, puis remplissez à nouveau avec le même volume d'eau chaude, laissez déssaler 1h de plus et égouttez. Portez une grande casserole d'eau à ébullition. Plongez-y les haricots verts. À la reprise de l'ébullition, comptez 3 min et égouttez.

Les haricots verts sont prêts à être cuisinés à la vapeur, avec un peu de matière grasse ou simplement en salade. Grâce à la conservation au sel, les haricots restent fermes et délicieux. ce procédé fonctionne aussi pour beaucoup d'autres légumes : céleri, cornichons, concombres, choux de Bruxelles, choux-fleurs, tomates entières, oignons blancs, minis carottes, petits épis de maïs, etc.

SCHAAL AUTO Service & Location

Diagnostic - Mécanique - Carrosserie
Entretien & Réparation toutes marques

Révision Constructeur
Garantie préservée

Dépannage - Pneus - Pare-brise



Du lundi au vendredi : 7h45-12h et 13h30-18h

LOCATION VOITURES ET UTILITAIRES

Louer votre voiture à deux pas de chez vous

SERVICE LOCATION DE VÉHICULES
Voiture et Utilitaires



56 rue Principale • SCHAEFFERSHEIM • 03 88 98 07 25 • www.garage-schaal.fr



JEU CONCOURS

Des séances au choix à gagner

Possibilité de jouer par mail : centrecrystal@outlook.com

NOM :

PRENOM : Age :

ADRESSE :

TEL : CP :

VILLE :

Votre choix : 5 soins corps ou 3 soins visage

Pour participer, il vous suffit de renvoyer le coupon dûment rempli avant le
31/08/2023, cachet de la poste faisant foi :
CENTRE CRYSTAL - 72a rue Principale - 67230 HERBSHEIM
Règlement du jeu en Institut - Jeu gratuit sans obligation d'achat



M.S.R.

MULTI SERVICES DU RIED



Intérieur



Escalier / garde-corps



Dallage

- Travaux paysagers - création et entretien
- Travaux de rénovation et de terrassement
- Pavage, Dallage (ancien et moderne)
- Travaux d'intérieur
- notre site : www.multiservices-du-ried.fr



Terrasse en bois

67600 HILSENHEIM - 06 85 33 56 51 • 03 88 85 77 46

le Journal de marseille






C'est aussi l'impression et la conception de vos :

- Cartes de visite
- Cartes de correspondance
- Bons cadeaux
- Flyers
- Dépliants (2 ou 3 volets)
- Affiches
- Etiquettes / Stickers / Autocollants
- Entêtes de lettres
- Roll'up
- Set de table



Appelez le 03 88 74 11 10

N'hésitez pas à nous contacter pour toute question complémentaire...
Devis gratuit sur demande !
L'équipe vous souhaite un bel été ...

Mail : lejournalde@marseille.fr

Les cornichons à l'aigre-douce

Un classique qu'il est toujours bon d'avoir à portée de main, pour agrémenter les sandwiches ou les plats de viande ou tout simplement à servir à l'apéritif pour profiter des ferments lactiques végétaux qui favorisent la digestion des céréales et stimulent la fonction hépatique.

Difficulté : moyenne - **Préparation :** 15 min - **Cuisson :** 30 min - **Coût :** - 10 euros

Les ingrédients de la recette

- 2 kg de cornichons
- 150 g de sel
- 1 petit piment rouge
- 1/2 l de vinaigre,
- 1/4 l de vin blanc sec
- 100 g de sucre
- 3-4 clous de girofle
- quelques feuilles d'estragon
- quelques brins d'aneth et de fenouil



La préparation des conserves de cornichons

Bien brossez et rincer les cornichons. Préparer la saumure en portant 2 l d'eau à ébullition avec le sel et laisser bouillir 10 min. Verser sur les cornichons et laisser macérer 12h.

Égoutter et rincer les cornichons à l'eau froide, et les mettre en rang bien serrés dans les bocaux en répartissant les épices et aromates dans les espaces libres. Faire bouillir le vinaigre, le vin blanc et le sucre dans 1/4 l d'eau et verser dans les bocaux. Laisser refroidir avant de fermer.

Pour plus de saveurs, attendre 10 jours avant de consommer. Cette préparation se conserve six mois au frais mais pour pouvoir garder des cornichons plus longtemps, il faudra stériliser (20 min environ à 100°C).

Melons au Pineau des Charentes

L'addition de Pineau des Charentes au sirop de stérilisation, permet d'obtenir un fruit plus savoureux :

Difficulté : facile - **Préparation :** 15 min - **Coût :** moins de 10 euros

Les ingrédients de la recette

- des melons bien parfumés, mûrs mais fermes
- 750 g de sucre
- 75 cl d'eau
- 25 cl de Pineau des Charentes blanc

La préparation des conserves de melon



Couper les melons en deux, enlever les pépins et enlever la peau. Découper des cubes ou des boules. Préparer un sirop en chauffant le sucre dans l'eau bouillante, puis y ajouter le Pineau. Remplir les bocaux stérilisés avec les morceaux de melon, couvrir de sirop et

fermer hermétiquement.

Stériliser en fonction de la taille des bocaux (3/4h environ à 100°C). Vous pourrez ouvrir un bocal et ajouter votre melon d'été à d'autres fruits frais pour une délicieuse salade hivernale. Grâce au Pineau, cette préparation sera également parfaite en accompagnement d'un magret de canard ou d'un filet mignon.

Publié avec l'aimable autorisation de www.consoglobe.com

la Beauté de marseille

La coriandre fraîche pour une beauté naturelle : 5 astuces incontournables

Appelée persil chinois ou persil arabe, la coriandre est une plante aromatique très présente en cuisine. Mais elle a plus d'un tour dans son sac : elle peut aussi s'utiliser à la salle de bains et devenir une alliée beauté pour la peau et les cheveux comme le prouvent les 5 astuces beauté à la coriandre fraîche suivantes !

En **usage santé et beauté**, la coriandre fraîche se transforme en soins pour compléter la trousse à pharmacie naturelle. Découvrons aujourd'hui ses bienfaits beauté pour la peau et les cheveux.

La coriandre fraîche ne s'utilise pas qu'en cuisine : nos astuces beauté

Les bienfaits de la coriandre fraîche sont souvent méconnus. La plante fait pourtant partie des aromates naturels à la fois utiles en cuisine et aux vertus santé, mais aussi beauté plus qu'intéressantes. On utilise deux parties de la plante : les **feuilles de coriandre fraîche** et les **graines de coriandre**.



Où trouver de la coriandre fraîche ?

La coriandre fraîche est un classique des épicereries asiatiques, donc si vous vivez non loin de l'une d'entre elles, vous en trouverez facilement et pour pas cher. Vous pouvez également en trouver en **épicerie** ou en supermarché, ou en pot en **jardinerie**.

Faites pousser de la coriandre !

La coriandre fait partie des plantes à faire pousser en intérieur facilement. Il lui faut de la chaleur mais surtout beaucoup de lumière, donc n'hésitez pas à orienter la plante vers le soleil le matin.

Astuces beauté : la coriandre fraîche pour une peau douce

Consommer régulièrement de la coriandre, riche en bêta-carotène et en vitamine A, a des bienfaits sur la santé de la peau dont elle améliore l'aspect.

Une recette maison masque visage douceur pour une belle peau

Pour notre recette de masque maison pour le visage, rassembler à proportions égales

les ingrédients suivants : des feuilles de coriandre broyées, de l'**eau de rose**, des **flocons d'avoine**.

Faites d'abord chauffer les flocons d'avoine avec un peu d'eau. Une fois que le mélange est devenu pâteux, laissez refroidir.

Mélangez ensuite bien tous les ingrédients et appliquez sur le visage. Laissez poser quelques minutes et rincez soigneusement.

Un masque anti-acné : soigner l'acné naturellement avec la coriandre fraîche

Ce n'est pas un ingrédient habituel des traitements pour soigner l'acné, cela fonctionne grâce à la faculté de la coriandre de réduire l'acidité et donc de préserver la peau des boutons(1).

Recette de masque anti-acné à la coriandre fraîche

Il faut vous procurer quelques plantes : une cuillère à soupe rase de feuilles de citronnelle coupées (*Cymbopogon citratus*), une cuillère à soupe de feuilles de camomille romaine, une cuillère à soupe de feuilles de coriandre fraîche, un verre d'eau.

Faites bouillir l'eau. Versez-la ensuite sur les feuilles dans un bol. Quand le mélange a refroidi, mixez-les. Vous devriez obtenir une pâte un peu liquide. Appliquez cette pâte sur le visage en évitant le contour des yeux. Laissez poser une vingtaine de minutes et enfin rincez soigneusement.



La coriandre fraîche pour la beauté des cheveux

Le **jus de coriandre fraîche** favorise la croissance des cheveux et aide à lutter contre la perte de cheveux. Trois méthodes pour profiter de ses bienfaits :

- Extraire le jus de la coriandre, puis réaliser une **pâte à partir de feuilles fraîches écrasées** et un peu d'eau. Appliquer sur le cuir chevelu pendant 1h et faire un shampooing. À renouveler 2 fois par semaine pendant 2 à 3 semaines pour observer les premiers résultats.
- Infuser une huile pour cheveux avec de la **poudre de graines de coriandre**. Appliquer en massant le cuir chevelu puis rincer.
- Faire bouillir un **bouquet de feuilles de coriandre fraîche** dans de l'eau, laisser refroidir puis utiliser en eau de rinçage après le shampooing.



Publié avec l'aimable autorisation de www.consoglobe.com

Nous recherchons des personnes qui évalueront la qualité de nos cuisines !

Chez nous, le LUXE EN CUISINE est abordable !!!

Venez visiter la plus grande exposition de granit du Sud de l'Allemagne...

...avec des plans de travail massifs de 4 cm. Par notre qualité de produit unique, du personnel spécialement formé et une grande surface d'exposition, nous sommes le n°1 dans le Sud de l'Allemagne !

Plus de 30 variétés de granit sont exposées !

GRATUIT !

Mesuré sur place

Livraison

Contrôle après 1 an

Chez nous, vos souhaits sont une « affaire de direction » ! Du prix jusqu'au service clients, je suis personnellement là pour vous ! Contactez-moi directement au chefsache@hugelmann.de

Gérant
Rainer Hugelmann



Votre contact :
Mme Daniela Oppermann
Tél. 0049 7821 965739
Prenez RdV dès à présent



inter living **KÜCHEN** *besser kochen!*
HUGELMANN

Lun.-ven.
9h30-19h00

Sam.
10h00-18h00

Tél.:
00 49 7821 9657 0

Möbel Hugelmann GmbH | Rainer-Haungs-Str. 1 | 77933 Lahr

Le N° 1 des cuisines en granit du Rhin supérieur

www.cuisineequipee-hugelmann.fr

Des huiles essentielles aux plantes répulsives, en passant par les moustiquaires et les astuces de grands-mères, découvrez comment faire face aux moustiques en été et notamment à la progression du moustique tigre en France.



L'été est synonyme de douces soirées passées à l'extérieur, de repas en famille ou entre amis en plein air. Des moments agréables qui peuvent toutefois être perturbés par des invités non désirés : les moustiques. Ces insectes, bien que petits, peuvent causer une grande nuisance en raison de leurs piqûres.

Avec l'augmentation du moustique tigre en France, le risque de propagation de certaines maladies est d'ailleurs plus élevé. La nature offre toutefois une panoplie de solutions pour repousser ces indésirables de votre environnement.

Les moustiques : qui sont-ils ?

Les moustiques sont des insectes volants, membres de l'ordre des Diptères et de la famille des Culicidae. Leur taille varie généralement entre 3 et 9 mm. Leur corps est divisé en trois segments principaux : la tête, le thorax et l'abdomen, surmontés de deux ailes et dotés de six longues pattes. Mais ce qui frappe le plus est leur proboscis, un appendice long et fin qui permet à la femelle de piquer pour sucer le sang. En effet, seules les femelles piquent, car elles ont besoin de protéines pour le développement de leurs oeufs. Les moustiques mâles, quant à eux, se nourrissent de nectar de fleurs.

La progression fulgurante du moustique tigre en France

Le moustique tigre est une espèce exotique invasive originaire d'Asie du Sud-Est. Sa présence en France métropolitaine a été signalée pour la première fois en 2004. Depuis, sa progression a été rapide et constante, profitant du réchauffement climatique et des échanges internationaux pour étendre son territoire. Il est désormais présent dans de nombreux départements français, notamment dans le sud de la France.

Surveiller le moustique tigre est d'autant plus important qu'il s'avère vecteur de maladies. Il est ainsi capable de transmettre plusieurs virus dont ceux responsables du chikungunya, de la dengue et du virus Zika. Précisons cependant que la transmission de ces maladies ne se fait que si le moustique a préalablement piqué une personne déjà infectée.

Qu'est-ce qui attire les moustiques ?

Plusieurs facteurs peuvent attirer les moustiques vers les humains et les animaux :

Le Dioxyde de Carbone (CO₂) : les moustiques sont attirés par le dioxyde de carbone que nous expirons. Ils peuvent détecter le CO₂ de notre respiration à une distance assez importante, ce qui les guide vers nous.

La chaleur et l'humidité : les moustiques sont également attirés par la chaleur et l'humidité de notre corps. La température de notre corps et la transpiration créent une humidité qui attire ces insectes.

Les odeurs corporelles : certains composés chimiques présents sur notre peau ou dans notre sueur peuvent attirer les moustiques. Par exemple, l'acide lactique, l'ammoniaque et certaines bactéries présentes sur la peau humaine peuvent être particulièrement attractifs pour eux.

La lumière : Les moustiques sont attirés par la lumière, en particulier la lumière ultraviolette. C'est pour cette raison que vous pouvez souvent voir des moustiques tourner autour des lampes la nuit.

L'eau stagnante : les moustiques, en particulier certaines espèces comme le moustique tigre, sont attirés par les eaux stagnantes, car ce sont leurs lieux de ponte privilégiés. Ils pondent leurs oeufs sur l'eau, où les larves se développeront.

Il est important de noter que l'attraction des moustiques peut varier en fonction des espèces de moustiques et d'autres facteurs environnementaux. Par exemple, certaines personnes semblent attirer plus de moustiques que d'autres, ce qui peut être dû à des différences génétiques, au régime alimentaire, à la couleur des vêtements et à d'autres facteurs.

Comment ne plus avoir de moustique à la maison ?

Plusieurs recommandations et répulsifs naturels permettent d'éloigner les moustiques de sa maison.

1. Les huiles essentielles pour repousser les moustiques

Les huiles essentielles ont de nombreuses vertus, dont celle de repousser les moustiques. L'**huile essentielle de citronnelle** est sans doute la plus connue en la matière. Son parfum citronné est très désagréable pour les moustiques. De même, l'**huile essentielle d'eucalyptus citronné** contient du citronellal, un composant répulsif

pour ces insectes. Les **huiles de géranium, de lavande et de menthe poivrée** ont également des propriétés répulsives. Il est recommandé de les diffuser dans la maison à l'aide d'un diffuseur d'huiles essentielles, de les diluer dans une huile végétale pour une application cutanée, ou de les ajouter à des bougies ou des torchons pour une diffusion plus longue.



Rappel : les huiles essentielles sont généralement trop fortes pour être utilisées pures. Elles doivent donc être diluées dans une huile végétale (comme l'huile d'amande douce, l'huile de jojoba ou l'huile de coco) avant d'être appliquées sur la peau. La proportion d'huile essentielle dans la dilution doit généralement être de 1 à 2 %.

Certaines personnes peuvent être allergiques ou sensibles à certaines huiles essentielles. Il est donc recommandé de faire un test cutané sur une petite surface de peau avant une utilisation plus large.

De même, certaines peuvent être nocives pour les femmes enceintes, les femmes allaitantes et les jeunes enfants. Il est important de se renseigner sur les huiles essentielles spécifiques avant de les utiliser si vous êtes dans l'une de ces catégories.

Enfin, certaines huiles essentielles, comme celles de citron ou de pamplemousse, peuvent augmenter la sensibilité de la peau au soleil et provoquer des réactions cutanées. Évitez l'exposition au soleil après application de ces huiles essentielles.

2. Les plantes répulsives pour créer une barrière naturelle

Les plantes peuvent également servir de bouclier contre les moustiques. La citronnelle est une plante tropicale dont le parfum citronné repousse les moustiques. Le basilic est aussi très efficace ; il suffit d'en planter près des fenêtres et des portes pour dissuader les moustiques d'entrer. Le géranium est réputé pour son parfum qui repousse les insectes, tout comme la lavande et la menthe. Ces plantes peuvent être cultivées en pots ou en pleine terre, à condition de bénéficier de conditions appropriées.

3. Supprimer les points d'eau stagnante

Les moustiques, en particulier le moustique tigre, sont attirés par les eaux stagnantes pour y pondre leurs oeufs. Les soucoupes de pots de fleurs, les seaux, les pneus usagés, les gouttières bouchées sont autant de lieux de reproduction potentiels. Il est donc primordial de vérifier régulièrement votre environnement et d'éliminer toute source d'eau stagnante.



4. Les moustiquaires : une barrière physique efficace

Les moustiquaires constituent une solution simple et efficace pour empêcher les moustiques d'entrer dans votre maison. Elles peuvent être installées sur les fenêtres, les portes, mais aussi autour des lits pour une protection nocturne. Il existe différents types de moustiquaires : enroulables, plissées, coulissantes, ou fixes. Choisissez celle qui convient le mieux à vos besoins.



5. Les insectes prédateurs au jardin : de précieux alliés

La biodiversité peut être une alliée dans la lutte contre les moustiques. Certains insectes et oiseaux sont de véritables prédateurs de moustiques. Les libellules par exemple, consomment une grande quantité de moustiques lors de leur phase larvaire. Les chauves-souris et les hirondelles sont également d'excellents consommateurs de moustiques adultes. Encourager la présence de ces espèces dans votre jardin peut être une solution naturelle pour contrôler la population de moustiques.



6. Les ventilateurs : une solution simple et efficace

Les moustiques ne sont pas de très bons voleurs face au vent. L'usage de ventilateurs peut donc s'avérer une solution efficace pour les éloigner. De plus, les ventilateurs ont l'avantage de disperser le dioxyde de carbone que nous exhalons, ce qui rend plus difficile pour les moustiques de nous localiser.

7. Les clous de girofle : une épice anti-moustiques

Les clous de girofle sont une astuce de grand-mère souvent citée pour repousser les moustiques. Leur odeur forte serait désagréable pour ces insectes. Vous pouvez les piquer dans un citron coupé en deux, ce qui aura pour effet de diffuser l'odeur dans l'environnement, ou bien les brûler pour augmenter leur portée.

Même si les moustiques, et en particulier le moustique tigre, sont un véritable fléau, nous disposons d'une panoplie de solutions naturelles pour nous en prémunir. Restons donc vigilants pour profiter sereinement de notre été !



3 route d'Ehl, 67230 BENFELD
03 88 74 53 30 - contact@spiess.fr - spiess.fr

Ouverture de la plateforme du lundi au vendredi
7h - 12h / 13h - 17h
Professionnels et particuliers

PLATEFORME DE
RECYCLAGE
(Gravats, bois, déchets
verts, DIB)*



**terre végétale, terre criblée, compost, recyclé tout venant, concassé recyclé, groise, mélange terre pierre recyclé tout venant disponibles à la vente*

TRAVAUX PUBLICS ET PRIVÉS
DÉMOLITIONS
TRAVAUX SPÉCIAUX
VOIRIE ET RÉSEAUX DIVERS



LOCATION DE BENNES
AMOVIBLES*



30m³ 20m³ 7m³

**bois, déchets verts, DIB, gravats propres (béton, briques, tuiles), déblais terreux*

TRANSPORT - LOCATION
D'ENGINS ET DE CAMIONS
AVEC CONDUCTEUR*



**possibilité de louer des camions grues*



0
3
8
8
6
7
9
1
9
0



maisons-weitel.com

FERMETURES
BERGER

A VOS CÔTÉS DEPUIS
25
ANS



LES MENUISERIES EXTÉRIEURES SONT AU CŒUR DES ENJEUX MAJEURS DE VOTRE MAISON

La sécurité, le design, le confort thermique,
et la performance énergétique.

03 90 57 85 36

Nos produits sont éligibles à



MaPrimeRénov'
Mieux chez moi, mieux pour la planète

PORTES D'ENTRÉE | PORTAILS | CLÔTURES
GARDE-CORPS | AUTOMATISMES | FENÊTRES | PERGOLAS
PORTES DE GARAGE | VOLETS ROULANTS & BATTANTS

fermetures-berger.fr



UNE DOUCHE SÉCURISANTE À LA PLACE DE VOTRE BAIGNOIRE



**POUR VOTRE SÉCURITÉ
ET VOTRE BIEN-ÊTRE**
Des douches françaises sécurisées



- Une douche extra plate et sécurisante
- Visite technique à votre domicile
- Nos propres équipes de pose
- Installation sans maçonnerie ni carrelage



Venez découvrir
notre savoir faire

Nous serons présents à la **Foire
Européenne** du 1^{er} au 11 septembre
au **VILLAGE DES ARTISANS**

STAND 5 F 12

RDV avec un technicien : **06 71 74 92 48**
1a Rue des lilas à **STOTZHEIM** • Site internet : www.douche-serenite.com

**Devis rapide
et gratuit**

** Selon la loi en vigueur - Siret n° 827 640 723 00017 - © JDM Editions

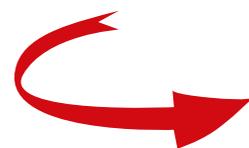
Le Journal de marse

70.500 exemplaires

distribués dans toutes les boîtes aux lettres sauf avec STOP-PUB

AOÛT 2023 n° 182

...pour celles et ceux
qui feuilletent le journal
de l'arrière vers l'avant !



Du professionnel au particulier en Alsace Centrale

Retrouvez les marse sur www.lejournaldemarsel.fr



VB SERVICES

Be digital .fr

L'ACHAT INTELLIGENT

Votre cuisine à partir de 4990€*

dont pose et électroménager !

PROJET, 3D, ÉTUDE ET VISION AVEC CASQUE DE RÉALITÉ VIRTUELLE



* TVA à 10%

Devis et démonstration gratuits !

Meuble
de cuisine
Fabrication
Italienne
ARREX
LE CUCINE

L'été est chaud... Pensez à vous rafraîchir ! Nous installons votre climatisation réversible

A partir de*

1500€

* Voir conditions
en magasin



Chez **VB SERVICES** c'est le service qui compte !

1, rue de Belgique à BENFELD - Tél. 03 88 74 77 33