

NÉCROLOGIE

Mme Anne-Marie Britscher

WOUSTVILLER – Mme Anne-Marie Britscher est décédée le 21 août à Woustviller, à l'âge de 48 ans. Née le 21 juin 1966 à Strasbourg, la défunte était la mère d'un enfant : Nicolas. Elle demeurait à Woustviller.

La messe d'enterrement sera célébrée ce samedi 23 août, à 10 h, en l'église Saint-Jean-Baptiste de Woustviller.

Nos condoléances à la famille.



LOISIRS

office de tourisme sarreguemines confluences

Poussez la bonne porte pour découvrir le secteur

L'été est loin d'être fini. Si vous manquez d'idées pour vos sorties entre amis ou en famille dans la région, c'est l'occasion de retrouver le chemin de l'office de tourisme de Sarreguemines Confluences.

Même si les parasols sont repliés depuis quelques jours et les selfies déjà postés sur les réseaux sociaux, les vacances n'en sont pas pour autant terminées. Vous avez repris le travail ? Alors quoi de mieux que de penser aux prochaines vacances ou à l'organisation d'un agréable week-end pour garder le moral. La région n'est pas en manque de sorties culturelles, ou gastronomiques, pour passer encore d'agréables moments avant de reprendre le collier.

Nombreuses pistes

A Sarreguemines, l'office de tourisme propose de nombreuses pistes pour découvrir la Moselle-Est, la Lorraine, mais aussi plus largement la grande région incluant le sud de l'Allemagne, une partie de la Belgique et le Luxembourg. « Mais attention, prévient Annick Berner, nous ne sommes pas une agence de voyages ! » Pas la peine, donc, d'y aller pour réserver un billet d'avion ou un hôtel à Rome. « Par contre, ajoute la professionnelle du tourisme, nous aidons les gens qui font une halte à Sarreguemines à réserver un hôtel dans la ville. Nous avons aussi

développé plusieurs produits pour faciliter la découverte de notre région. Depuis quelques mois nous proposons l'organisation de séjours individuels sous formes de pack. Il s'agit de bons plans pour le week-end à des tarifs négociés. Nous avons sept formules différentes aussi bien pour les fêtes de Noël que pour le reste de l'année. »

Pass Lorraine

L'office de tourisme propose aussi le Pass Lorraine. « Cette carte permet d'obtenir des réductions sur 180 sites et restaurants. Elle est gratuite. Pour l'obtenir il suffit de venir la retirer à l'office de tourisme », ajoute Christelle Lang, conseillère en séjours à l'office de tourisme dont l'objectif est de faire la promotion de Sarreguemines, mais aussi depuis deux ans de l'ensemble des communes de la Communauté d'agglomération. « Il y a une complémentarité entre le rural et l'urbain », assure Annick Berner qui ne manque pas de travail tout comme ses collègues pour promouvoir les richesses du secteur. Preuve de son utilité, en 2013, 25 000 personnes, dont 23 % d'étrangers, avaient franchi



Une partie de l'équipe de l'office de tourisme à Sarreguemines. Ces professionnelles connaissent bien les possibilités de balades dans la région et ne sont pas avares de conseils. Photo Thierry NICOLAS

sa porte pour obtenir des renseignements.

Claude DI GIACOMO.

URGENCES

Gendarmeries
Puttlinge-aux-Lacs : rue des Tuileries, tél. 03 87 09 60 09.
Sarreguemines : 30, rue du Champs-de-Mars, tél. 03 87 95 22 88 ou 17.
Sarralbe : 11, rue de Strasbourg, tél. 03 87 97 80 19.

Médecins
Régime général et Carmi Est : en l'absence du médecin traitant, tél. 0 820 33 20 20. En cas d'urgence, appeler le 15.

Pharmacie
Sarreguemines : appeler le commissariat au 03 87 98 42 54.

Police
Sarreguemines : 26, rue Poincaré, tél. 17 ou 03 87 98 42 54.

Sapeurs-pompiers
Permanence : tél. 18.

SERVICES

Environnement
Déchetterie : de 9 h à 12 h 20 et de 13 h à 17 h 50 ; tél. 03 87 95 39 35.

Dépannage
ERDF : tél. 09 726 750 57.
GRDF : tél. 0800 47 33 33.

Santé et social
Centre hospitalier Robert-Pax : tél. 03 87 27 33 10.
Groupes familiaux Al-Anon (aide à l'entourage du malade alcoolique) : tél. 06 01 93 01 54 (7j/7 - 24 h/24 h).

MOSAÏK

Au programme
A partir de 8 h 30, toutes les 4 heures, rétrospective des émissions de la semaine. Des programmes à suivre sur www.mosaik.tv et sur l'application i-Phone et i-Pad.

ROC-ECLERC
Pompes Funèbres
Tél. 03 87 00 20 20

VIE SCOLAIRE

Lycée Jean-de-Pange : location des manuels scolaires

La Peep de Sarreguemines sera présente au lycée Jean-de-Pange, au foyer, au rez-de-chaussée du bâtiment Victor-Hugo, de 8 h à 15 h 30 sans interruption, les mercredi 27 et jeudi 28 août, pour la récupération des manuels scolaires toutes classes. Prévoir la carte multipass.

Retour des manuels des anciens élèves de Terminales et Ire mercredi matin 27 août.

Renseignements au 06 87 01 22 34 ou contact@peep-sarreguemines.fr.

SPORTS

tennis

Le tournoi open bat son plein



Inès Fontanarosa et Aurélie Marchal entrent en lice la semaine prochaine. Photo RL

Le tournoi Open organisé par l'AS tennis bat son plein sur les courts du bord de la Blies. Ouvert aux non classés, 4^e série, 3^e série, 2^e série et aux seniors Plus, le tournoi a débuté le 9 août et s'achèvera le samedi 30 août avec les finales.

102 joueurs se sont inscrits avec déjà de belles performances à commencer par celles de Guillaume Bauer de Herbitzheim, d'Olivier Benoit et de Philippe Eichert. A noter sur le plan local, les excellents résultats de Mat-

thieu Behr, de Juliano Incorvaia et de Jonathan Fuhrmann.

Les têtes d'affiche seront sur les courts dès le début de semaine prochaine avec chez les dames, Inès Fontanarosa, Aurélie Marchal toutes deux de Sarreguemines et Sophie Muntean de Saint-Dié.

Chez les hommes, on retrouvera Jonathan Laubert de Saint-Avold, Tristan Gabriel de Nancy et peut-être Hugo Schott, actuellement aux championnats de France.

football

Derby Neunkirch-Welferding

Ce dimanche verra la reprise de la compétition pour le team fanion de l'AS Neunkirch. C'est un déplacement chez le voisin de Welferding qui est proposé à la troupe du président Roland Magnani, à l'occasion du premier tour de la coupe de Lorraine. Coup d'envoi à 15 h. L'équipe 2 accueillera à 17 h Schorbach 2 pour un dernier test avant la reprise officielle du championnat.

lutte

Yasin Ozay en équipe de France

Pas de répit pour le vice-champion d'Europe junior qui participe dès ce samedi au stage terminal de préparation pour les championnats du monde senior qui auront lieu à Tachkent (Ouzbékistan) du 8 au 14 septembre. Ce stage international a lieu à Shymkent (Kazakhstan) où l'équipe de France senior de lutte gréco-romaine, composée de Artak Margaryan en 66 kg (Besançon) et Melonin Noumonvi en 85 kg (Bagnole) s'entraînera en compagnie d'internationaux azéris jusqu'au 10 septembre. L'entraîneur national, style gréco-romain, Patrice Mourier sera le responsable technique du stage. Le protégé du président Jean-Marc Beck devra perdre un kilo afin de pouvoir se présenter le samedi 13 septembre à la pesée à Tachkent, dans la catégorie des 59 kg. Ce sera sa troisième compétition internationale en moins de trois mois après les Europe de Katowice et le Mondial de Zagreb en junior. L'objectif principal du jeune Sarregueminois reste les Jeux olympiques de Rio de Janeiro.

NUMÉROS

Le Républicain Lorrain
Rédaction-publicité, 9 rue Poincaré : de 9 h à 12 h, tél. 03 87 98 52 10 (agence fermée le samedi 26 juillet au 16 août) ; fax rédaction 03 87 98 80 84 ; fax publicité 03 87 98 80 87 ; email :

lrsarreguemines@republicain-lorrain.fr
RL Voyages - Havas Voyages : de 9 h à 12 h, tél. 03 87 98 63 80 ; fax 03 87 98 73 12 ; email : ag.lrsarreguemines@havasvoyages.fr.
Portage du journal : M. Sibille : 03 87 98 01 14.

BALESTRERI Paul
CHARPENTE - COUVERTURE - ZINGUERIE
BARDAGE - TRAITEMENT DE CHARPENTE
DÉSAMIANTAGE
GUENVILLER - Tél. 03 87 90 80 81

AGRICULTURE

marchés de sarreguemines, saint-avold, freyding-merlebach et thionville

Heureux comme un cochon piétrain de Petit-Tenquin

Depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, la famille Bour exploite un élevage de porcs à Petit-Tenquin. Après l'abattage à Sarrebourg, la viande revient à la ferme pour y être découpée, transformée pour partie en charcuterie, puis vendue sur les marchés.

À vue d'œil, il fait 250 kilos environ. »
Devant Jean-Marie Bour, un verrat (mâle porcin reproducteur) se ginfre de céréales, impassible pour l'heure envers les truies qui mangent, elles aussi, à quelques pas. « J'ai trois verrats qui ont chacun un enclos où sont réparties les trente-six truies reproductrices. »
A quelques pas de là, les truies ayant récemment mis bas sont installées dans des stalles particulières, chacune entourée de sa marmaille remuante. « J'ai délibérément choisi la race piétrain pour sa qualité de viande. Mais elle n'est pas la plus prolifique, avec sept à huit porcelets par portée, deux fois par an. Soit dix de moins que chez d'autres races. »
D'un point de vue exclusif-ment quantitatif, le piétrain

n'est pas non plus le meilleur en terme de croissance. « Cette race est plus lente que d'autres. Nous menons les cochons à l'abattoir lorsqu'ils sont âgés de dix à douze mois, pour un poids tournant aux alentours de 135 kg. »

Viande maigre

Pour pallier ce manque de productivité, le piétrain présente deux avantages de taille. Sa carcasse rend 83 % de viande dont 70 % de viande maigre. « Une viande plus ferme qui réduit moins à la cuisson », assure Jean-Marie Bour.

Quelques minutes plus tard, l'agriculteur-éleveur s'est transformé en boucher-charcutier. « Nous abattons environ deux cents bêtes par an, ce qui nous permet d'aller proposer notre viande sur les marchés. À Merlebach le jeudi matin, à Saint-Avold le vendredi matin et à Thionville le samedi matin. Depuis avril dernier, nous allons aussi à Sarreguemines le vendredi matin. C'est mon grand-père, Joseph, qui a commencé à commercialiser la viande sur les marchés à String, à Freyding et Saint-Avold, juste après la Seconde Guerre mondiale. »

300 kg à l'heure

Avant de prendre place dans l'une des deux camionnettes de vente, une partie de la viande est transformée en spécialités charcutières : pâtés, fromage de tête, saucisse lorraine, blanche, viennoise et encore merguez de porc sont préparés à l'exploitation. Au total, une trentaine de produits différents. L'une des fiertés de Jean-Marie Bour ? Sa



salle de découpe dont les murs sont entièrement revêtus d'inox. On trouve un peu plus loin des hachoirs, des machines à embosser la saucisse et un grand fumoir.

« Tout est fait ici », insiste Jean-Marie Bour, tout en dépiautant des têtes de porc pour la fabrication du fromage de tête. Il a investi dans du matériel digne de l'industrie. Telle machine peut embosser 300 kg de saucisse à l'heure, une autre découpe et empile les tranches de saucisse de viande sans que la main de l'opérateur ne touche la marchandise. « Des machines chères, mais c'est le prix de la qualité. »

Le piétrain, un cochon garanti sans stress

C'est à ses taches foncées sur fond rose que les spécialistes reconnaissent le cochon de race piétrain. La race est née dans les années 20, en Belgique, dans le village du même nom. Des croisements successifs ont supprimé sa sensibilité au stress qui pouvait provoquer des crises cardiaques mais aussi amoindrir la qualité de la viande. Celle-ci devenait en effet parfois PSE, soit pâle, humide et exsudative juste après l'abattage de la bête, compromettant



« Le stress ? Connais pas ! » Photos Delphine DE LUCIA

tant la fabrication de certains produits comme les jambons.



Jean-Marie Bour partage son temps de travail entre l'élevage et la fabrication. Photo Thierry SANCHEZ

Xavier RENAULD