

SARRE-UNION Journée Luli

Solidarité rime avec convivialité

Les employés de l'entreprise Sarel de Sarre-Union étaient nombreux à se mobiliser hier en faveur de l'association française du syndrome d'Angelman (AFSA).



Les enfants s'en sont donné à cœur joie.

Depuis douze ans, la société Sarel organise chaque année une journée de solidarité. Elle soutient très souvent l'AFSA, car l'une de ses employées, Cathy Rieb, est maman d'un garçon de 18 ans, Simon, atteint de cette maladie génétique rare. Celle-ci se caractérise par un retard psychomoteur important et une déficience intellectuelle sévère.

« Nous récoltons en moyenne 8000€ »

« Le comité Luli regroupe une vingtaine de personnes qui mettent en place les activités de la journée. Nous avons démarré le travail au mois de mai », explique Cathy Rieb. « Nous récoltons en moyenne 8 000 euros pour une manifestation de cette envergure. L'an dernier, nous avons organisé de petites actions en interne, ce qui a moins rapporté. » Sollicitées, de nombreuses associations ont apporté leur concours : la Philharmonie de Sarre-Union, qui a assuré l'animation



Les séances de maquillage ont eu beaucoup de succès. PHOTOS DNA

musicale, ainsi que les associations Arizona de Sarre-Union et Classic jazz dance de Drulingen. Des démonstrations de diablo, de judo hip-hop, de jazz dance ont ainsi rythmé la journée. D'autres activités avaient été prévues pour petits et grands. Les visiteurs pouvaient participer à un tournoi de baby-foot, s'initier au tennis de table, au tir à l'arc, au quad ou au buggy. C'était aussi l'occasion de profiter d'une promenade en poney ou de se familiariser avec la moto side-car. On

pouvait également se procurer des bijoux fantaisie ou des vêtements. À l'entrée, Arnaud proposait de découvrir les nombreuses facettes de l'origami, un art venu du Japon. « Je plie du papier pour réaliser différents modèles. J'ai appris cette technique dans des livres et sur internet », explique le garçon de 11 ans. Des activités ludiques étaient prévues pour les enfants. Une structure gonflable les attendait sur le parking. Garçons et filles s'en

sont donné à cœur joie en jouant au chamboule tout ou en partant à la pêche. La participation aux jeux permettait de gagner des points. « Lorsque les enfants ont assez de points, ils peuvent choisir une récompense : livre, t-shirt, bijou et bien d'autres objets », explique Claudia. À midi, les participants se sont attablés dans la salle de la Cordeirie pour partager le repas dans une ambiance conviviale et détendue. ■

M.-T.H.D.



La participation aux jeux permettait de gagner des cadeaux.



La Philharmonie de Sarre-Union a apporté son soutien à l'événement Luli.

PUBERG La fête au village

Jus de pommes et bonnes affaires

Avec la participation des arboriculteurs, l'atelier de jus de pommes de Puberg et environs a ouvert ses portes au public hier, en même qu'a eu lieu la première édition du vide-greniers.

LES VISITEURS ÉTAIENT NOMBREUX à profiter de la journée portes ouvertes proposée hier pour se rendre compte que la fabrication du jus de pommes n'est pas qu'un caprice écologique, mais qu'elle permet aussi aux producteurs de tirer le meilleur possible d'une partie de leur production. Trois membres de l'atelier ont expliqué comment les pommes sont transformées en jus. Ici, chacun est sûr d'avoir le jus provenant de sa récolte, et le produit sera de qualité gustative supérieure à celui fabriqué de



La visite de l'atelier de jus de pommes se termine dans la salle de mise en bouteille et de capsulage. PHOTOS DNA

façon industrielle. Les responsables de l'atelier ont opté pour un jus « clair », un produit pur et naturel qui a coulé durant la journée.

Le secret d'un bon produit

Les visiteurs ont afflué par grou-

pes de dix à douze personnes, d'abord dans l'espace de pressage pour être ensuite conduit dans celui d'acheminement du jus brut dans des fûts en plastique (étiquetés au nom du producteur) où il reposera durant la nuit, après ajout de pectinex



Les jouets attirent les enfants.

(produit naturel extrait des graines de pomme) pour éviter la fermentation rapide. Le jus est filtré, pasteurisé à 78-80° et mis en bouteilles capsulées après remplissage. À la question de la provenance des producteurs, on a appris que certains venaient de la région de

Strasbourg, d'Allemagne, de Moselle.

Une trentaine d'exposants

En marge de ces portes ouvertes, autour de la salle polyvalente, les badauds ont circulé dans les allées du vide-greniers, dans le cadre d'une première édition

réussie avec une trentaine d'exposants. Toute la journée, c'était un va-et-vient de curieux et de chineurs qui ont trouvé leur bonheur – un objet rare ou devant compléter une collection.

Même si on ne se pressait pas autour des stands et des étalages, on s'arrêtait pour regarder ou observer avant de faire quelques achats. Coralie, originaire de Puberg, était satisfaite de ses ventes. « C'est la première fois que je participe à un vide-greniers et pour moi les affaires sont bonnes », a-t-elle affirmé. Le temps favorable à la sortie dominicale a permis de s'attarder et, à midi, les responsables ont servi une bonne soupe aux pois accompagnée de saucisses ou une escalope et de la salade de pommes de terre. En soirée, les gourmets ont apprécié la tarte flambée et la pizza. ■