

Sonne Offe – Domaine Durrmann



Le domaine Durrmann, situé dans le village d'Andlau, se base sur une production économe en énergie et respectueuse des êtres vivants et de leurs interactions. La vigne et le verger sont conduits de façon biologique; cela permet par exemple le pâturage de moutons pour une mise en valeur de la prairie sous les vignes en hiver et sous les arbres fruitiers en été, ou encore l'exploitation de ruches. Le soleil prend une place particulièrement importante dans la gestion du domaine.



photo du domaine



Vigne en Lyre

* La vigne capte les rayons solaires, permettant la croissance des raisins. La disposition originale de la **vigne en Lyre** permet une meilleure exposition du feuillage à l'ensoleillement. Aux **vins et eaux de vies** produits sur le domaine, s'ajoute la production de **fruits et de jus**. Ces arbres fruitiers constituent un étage de végétation différent de la vigne, augmentant la valorisation de l'énergie solaire.



« grand » four parabolique : 1,4 mètres de diamètre, 700 Watt de puissance, 20 minutes nécessaires pour faire bouillir 3 l d'eau ; à droite : four solaire de type «boîte»



* A l'image de la **vigne en Lyre**, les **fours solaires** installés dans la cour du domaine permettent d'utiliser et de maximiser l'énergie solaire. On peut y observer deux fours solaires **paraboliques** de tailles différentes et un four solaire de type « **boîte** ». Ces fours permettent la convergence des rayons solaires au niveau du récipient. La haute température générée (entre 150 et 250°C) permet ainsi de **cuire**,

bouillir, frire ou stériliser les aliments. Afin d'optimiser son rendement énergétique, le four doit rester dans l'axe du soleil durant la cuisson.

Attention aux yeux : un manque de précautions peut entraîner des brûlures! En moyenne, **la moitié des cuissons quotidiennes** du domaine est assurée par ces fours.

* Les **avantages** de la cuisson solaire sont multiples : l'énergie utilisée pour la cuisson est renouvelable, gratuite et saine; ce mode de cuisson conserve les vitamines et les oligo-éléments des aliments; enfin, ces fours représentent des systèmes simples, faciles à entretenir, et peu coûteux. L'investissement dans un grand four solaire parabolique est de l'ordre de 350 euros.

* Le bon fonctionnement dépend cependant de **l'ensoleillement**, et le temps de cuisson des aliments peut parfois doubler, en comparaison avec des modes de cuisson traditionnels. Mais au domaine Durrmann, le soleil ne disparaît jamais longtemps : lorsqu'il se cache, les fours solaires sont remplacés par une **cuisson au bois**; et ce bois, prélevé dans le verger ou dans la vigne et issu de la croissance des végétaux, représente finalement une forme de stockage de l'énergie solaire!

A venir : grâce à un four de puissance, composé de plusieurs paraboles, il est prévu à terme de recourir à une **distillation solaire** pour l'eau de vie. La production d'eau de vie représente une valorisation des fruits et des sous-produits de la vinification.

Ouvert toute l'année. Nous vous accueillons pour des visites du vignoble et dégustations à la cave. L'accueil pédagogique de groupes d'**enfants** est également prévu.

Contact : Pour toute visite, merci de nous contacter par téléphone, par courrier, ou par courrier électronique : André Durrmann, 11, rue des forgerons, F-67140 ANDLAU, T. 0033 (0)3 88 082642 andre.durrmann@laposte.net, www.durrmann.fr.st blog <http://agroecologievin.unblog.fr/>

L'accès : Le village d'Andlau est situé au pied du massif des Vosges moyennes, dans une vallée offrant de multiples sites pittoresques et possibilités de promenade. Cette cité viticole et gastronomique abrite un patrimoine architectural remarquable.

* en **transports en commun** : gare de **Barr**, puis bus n° 541 horaires : office du tourisme T. 03 88 086665 ou <http://www.cg67.fr/index.asp?fic=page&id=15449> ou gare de **Eichhoffen**, à pied 2,6km.

* en **voiture** : depuis Strasbourg (35km) ou Sélestat (20 km), prendre l'A 35, sortie 13 . Arrivé à Andlau, rejoindre la rue des forgerons depuis la place de la mairie

Texte : André Durrmann. Rédaction Dr. Georg. Löser. 090205