

# Le domaine Achillée, l'aventure bio des frères Dietrich

Par Tiahni Gall et Ariane Dietrich - 04 oct. 2017 à 05:00 | mis à jour le 04 oct. 2017 à 12:39 - Temps de lecture : 2 min



Jean et Pierre Dietrich dans leur fameux domaine Achillée. DR

Jean et Pierre Dietrich, originaires de Scherwiller près de Sélestat, sont des vignerons indépendants, qui viennent de lancer leur première gamme de vins en biodynamie, en impactant le moins possible sur l'environnement.

Avant cela, ils étaient coopérateurs avec leur père, Yves Dietrich. Ils se sont lancés dans un projet, le domaine Achillée, un bâtiment de construction entièrement naturelle, à la sortie du village, en direction de Dieffenthal, en face du complexe sportif.

Le permis de construction a été déposé en décembre 2015. Les travaux pour les canalisations et les évacuations d'eau ont débuté en mai-juin 2016. Le 14 juillet, ils ont eu le feu vert pour couler la dalle. Sur la dalle en béton, la structure en bois a accueilli la toiture et des caissons en bois remplis de paille que les Dietrich ont utilisé pour isoler le bâtiment. Les murs de paille, formés de cinq

couches (entre 6 et 8 cm d'épaisseur en tout), tiennent d'eux-mêmes et épousent parfaitement la forme des poteaux servant à tenir la toiture. Ils sont recouverts d'un crépi à la chaux.

## **La paille, le matériel qui se rapproche le plus du bois**

Bois et pierres parlent d'eux-mêmes et proviennent au maximum de la région. Les frères Dietrich ont été accompagnés dans leur démarche par un architecte. D'après lui, la paille est le matériel qui se rapproche le plus du bois, on peut les empiler par blocs et les aligner. Le domaine comprend 2200 m<sup>2</sup> de surface de plancher. C'est, d'après lui, probablement le plus grand bâtiment d'Europe fait de paille.

La famille Dietrich était bien entourée pendant les travaux, famille et amis étaient au rendez-vous, ainsi que Jean-Paul Schmitt du domaine du Rittersberg, qui louera une partie de l'espace de vinification pour sa production personnelle. Le domaine a été conçu en trois parties autonomes : l'espace de stockage, le caveau accueillant les visiteurs et l'espace de vinification. Tous les travaux se sont faits dans une bonne ambiance, assez naturellement, chacun apportait ses compétences ainsi que ses propres outils, pour que tout soit réalisable. Le temps était en effet compté, ils n'avaient que deux mois et demi pour avancer au maximum et pouvoir rentrer leurs premières vendanges. Sans cette aide, les Dietrich n'y seraient pas parvenus. Ce projet n'est pas classique dans le domaine de la viticulture, ils sont donc libres de le produire à leur façon.

11

## **À LIRE AUSSI**

### **Enfin une résidence seniors près de Châtenois**

Les Girandières

### **Rides après 55 ans : geste simple à faire**

Science Actualité pour VERISOL - complément alimentaire

## **Santé. Covid-19 : pourquoi ces symptômes du variant delta**

**doivent vous alerter**

L'Alsace

**Grand-est : Vos panneaux solaires payés par la région si  
vous êtes propriétaire**

Électricité gratuite

---