

# DOSSIER DE PRESSE

[www.manger-fermier.fr](http://www.manger-fermier.fr)

une manière simple et authentique  
de consommer



C'est bien manger !

## LES SAVEURS D'AUTREFOIS !

Retrouver les saveurs d'autrefois ou tout simplement se faire plaisir sont autant de motivations qui incitent chaque semaine une personne sur deux à acheter des produits fermiers. Malheureusement, de plus en plus de consommateurs n'ont plus le temps de faire le plein d'aliments sains et authentiques. Forte de ce constat, l'association «**Produits fermiers pour tous**» propose de faire son marché sur le site Internet **manger-fermier.fr**.

Privilégiant les exploitations agricoles locales, de taille humaine et respectueuses de l'environnement, **19 producteurs de la vallée de Kaysersberg** se sont associés et proposent leurs produits en ligne. **manger-fermier.fr**, offre une large gamme de produits frais, de qualité et garantis par tous les agréments sanitaires. Ils sont cultivés localement et vendus sans intermédiaire, garantissant ainsi un prix équitable. Après avoir passé commande sur le site, les consommateurs se rendent dans un point de retrait (la gare ou le marché de plein air de Colmar, les marchés du jeudi et du vendredi de Guebwiller, le marché à la ferme Obrecht à Andolsheim...) ou encore, privilège des habitants de la vallée de Kaysersberg, se font livrer à domicile.

**Manger-fermier.fr** donne de nombreuses informations, des conseils pratiques de saison, ou encore, des recettes.



## Manger-fermier.fr :

### des objectifs multiples

- Regrouper et faire connaître l'offre du territoire en produits fermiers.
- Encourager la vente auprès des touristes de spécialités locales.
- Renouer le lien producteur-consommateur, qui permet de comprendre la qualité des produits, leur traçabilité, leur saisonnalité et les savoir-faire des producteurs.
- Valoriser le patrimoine en proposant des produits du terroir.
- Respecter l'environnement et les paysages en limitant les frais de distribution et les nuisances de transport.
- Encourager les productions locales extensives, moins agressives pour l'environnement.
- Soutenir des projets collectifs d'agriculteurs et maintenir un tissu agricole vivant.
- Faciliter la démarche d'achat de tout consommateur qui souhaite partager ces valeurs.



## L'ENGAGEMENT :

### des produits locaux sains et garantis

La démarche de **manger-fermier.fr** est de proposer des produits fermiers transformés ou non.

La transformation peut être opérée à la ferme ou chez un transformateur (si la traçabilité de l'origine des produits est garantie au producteur).

Pour les produits composés, **manger-fermier.fr** s'engage à ce que 70% minimum des éléments proviennent de la ferme de producteur, le reste ne pouvant provenir d'achat qu'à 2 conditions :

- l'achat doit se faire en direct auprès d'un producteur membre de l'Association
- ou en second recours auprès d'un producteur local.

Le consommateur est clairement informé de la nature et de la part de produits issus d'achat-revente.

## Projet soutenu par la Communauté de Communes de la Vallée de Kaysersberg



# AU MENU : DE LA DIVERSITÉ

## Produits laitiers

- **La Ferme Didierjean** (Fréland) est à la tête d'un **troupeau d'une trentaine de vaches laitières**. La famille a adopté le mode d'élevage biologique car il est respectueux de la nature et de ses bêtes. Elle fabrique aussi **toute une gamme de sorbets, avec des fruits parfumés**.
- **La Ferme Jean-Bernard Michel** (Lapoutroie) a fait le choix de se convertir à l'agriculture biologique. Les vaches produisent ainsi un lait très riche en goût. Une partie sert à fabriquer des **yaourts**, directement sur l'exploitation. À la vente on trouve aussi **du lait pasteurisé en bouteille, entier ou demi-écrémé**.
- L'objectif à **La Ferme Jean-Bernard Perrin** (Lapoutroie) n'est pas de produire beaucoup, mais simplement de **produire un bon lait bio**. C'est veiller au bien-être de des animaux, en tirant le meilleur parti des ressources naturelles des montagnes...
- Avec le lait de ses vaches, élevées au bon air de la montagne **la Ferme du Champ de la Croix** (Lapoutroie) fabrique **des fromages, des faisselles et des fromages blancs** (Agriculture Biologique).
- À **la Ferme du Pré du Bois** (Orbey) on élève des vaches laitières Vosgiennes et Jersaises, car, elles sont adaptées au climat des montagnes. Elles donnent un lait bio riche en goût, il apporte une onctuosité aux **fromages et aux spécialités laitières**.
- **La Ferme familiale Laurent** (Fréland) continue à respecter la nature qui l'entoure, et à prendre soin de ses bêtes, avec le même savoir-faire que les parents et les grands-parents. Elle produit **fromages, faisselles et yaourts aux fruits** (Agriculture Biologique).
- **La Ferme Schrutt-Tisserand** (Orbey) est une exploitation familiale traditionnelle. Elle fabrique des **fromages typiques de la région, ainsi que d'autres spécialités laitières**. Le lait est transformé chaque matin dans la fromagerie, selon un savoir-faire transmis de génération en génération.
- La **Ferme Hubert Pierrelveclin** (Lapoutroie) fabrique des **spécialités fromagères traditionnelles**, qui font la réputation des montagnes Vosgiennes : munster, tomme de montagne, blanc salé et "tchic".

## Produits d'élevages

- C'est avec le foin d'altitude parfumé du massif vosgien que **la Ferme des Guidat** (Orbey) nourrit ses **vaches Charolaises et Vosgiennes**. Un des secrets qui permet de produire une viande au goût unique.
- Les terrains de **la Ferme du Surcenord** (Orbey) sont exploités en agriculture biologique depuis plus de 30 ans. La volonté à toujours été de trouver le juste équilibre entre l'exploitation agricole et la préservation de la nature. **Bœuf et porc** labellisés (Agriculture Biologique).

## Produits maraîchers fruitiers et aromatiques

- À **la Ferme familiale Clarisse Siblinger** (Sigolsheim), on trouve des **asperges et des fraises**. Passionnée par son métier, Clarisse a toujours eu à cœur d'en faire découvrir toutes les facettes.
- **L'exploitation Fruits Bernhard** (Sigolsheim) travaille depuis toujours en respectant la nature et s'attache à proposer **des fruits et des légumes de saison**, au bon goût d'antan. Ses produits sont aussi proposés en paniers composés (duo ou famille).
- C'est dans un cadre préservé que **la Ferme du Kalblin** (Fréland) exploite 2 hectares, plantés essentiellement de **vergers et de plantes médicinales** alternés. Les terres de la ferme n'ont jamais subi de traitements chimiques, les cultures sont conduites selon ces principes respectueux de l'environnement et labellisées (Agriculture Biologique).

## Produits apicoles

- **Le rucher de l'Abeille bleue** (Fréland) élève 200 ruches qui produisent du miel et du pollen (Agriculture Biologique) et propose **six variétés de miels** (fleurs, acacia, tilleul, châtaignier, montagne et sapin) ainsi que des **spécialités**.
- **Le Rucher du Bonhomme** (Le Bonhomme) produit **sept variétés de miels** : toutes fleurs, "crémeux", acacia, tilleul, montagne, châtaignier et sapin ainsi que de la propolis et du pollen. Il propose également du **pain d'épices et du nougat tendre**.

## Produits hélicoles

- **Le Pré aux Colimaçons** (Orbey) est organisé pour être au plus proche de la nature. Aucun produit chimique n'est utilisé sur les parcs d'élevage **des escargots**. Le cheptel de près de 300 000 têtes se compose de "Gros-Gris".

## Produits piscicoles

- **La Pisciculture Guidat** (Orbey) est alimentée en eau claire et fraîche toute l'année. Ces conditions naturelles idéales permettent d'élever **différentes espèces de truites**. Une partie de la production sert à préparer des **spécialités** fabriquées dans des locaux spécialement aménagés.

## Produits diversifiés

- **La Chèvrerie des Embetschés** (Lapoutroie) propose des **fromages de chèvre** (Agriculture Biologique), de la **viande d'agneau et de porc**. C'est en veillant au bien-être de ses animaux, et en respectant la nature, qu'elle vend des produits de qualité.
- À **la Ferme du Busset** (Orbey), les chèvres et les brebis se nourrissent d'une herbe abondante et parfumée. Les volailles sont elles aussi élevées au grand air. Ce mode d'élevage naturel permet des **fromages de chèvre, de la viande d'agneau et de volailles** labellisés (Agriculture Biologique). Elle fabrique aussi **de bonnes confitures et des gelées**.



## → La recette : Quiche au potimarron



Retrouver toutes nos recettes de saison  
sur le site [manger-fermier.fr](http://manger-fermier.fr)



### Pour 6 personnes

- 1 petit potimarron
- 200 g de farine
- 5 c. à soupe d'huile d'olive
- 1/2 verre d'eau
- 2 œufs
- 10 cl de crème liquide
- 50 g de gruyère râpé
- 100 g de lardons fumés  
ou de tofu fumé

Laver le potimarron. Couper en 4.  
Enlever les pépins. Couper en morceaux  
et cuire 20 mn à l'étouffée (la peau  
est consommable si elle est jeune).

Pendant ce temps, préparer la pâte à tarte :  
mélanger la farine, 1 pincée de sel, l'huile et l'eau.  
Former une boule puis fonder un moule à tarte.

Lorsque le potimarron est cuit, égoutter  
et mixer avec les œufs, la crème et le fromage.

Saler, poivrer. Verser sur le fond de pâte.

Ajouter les lardons fumés ou les dés de tofu fumé.

Cuire à 180°C pendant 45 mn environ.

Se mange chaud comme froid.

## FERMIER D'UN JOUR

Passionnés par leur métier, les agriculteurs de **manger-fermier.fr** invitent, à chaque saison, deux personnes à venir passer une journée dans une de leurs fermes. Ces dernières pourront participer au travail et découvrir le savoir-faire des paysans, en approchant des animaux sympathiques et en partageant le repas familial du producteur... Expérience qu'ils pourront ensuite partager en témoignant dans la lettre d'informations de l'association. Renseignements sur le site [manger-fermier.fr](http://manger-fermier.fr)

### Contact presse

MAETVA Relations Presse  
Magali Barret / [m.barret@maetva.com](mailto:m.barret@maetva.com)  
3-7 rue des Mineurs – 67000 Strasbourg  
Tél. 03 88 76 40 03 / Fax. 03 88 22 69 79  
[www.maetva-agences.com](http://www.maetva-agences.com)



### Contact manger-fermier.fr



Présidente de l'association  
Produits fermiers pour tous  
Sylvie Conreau  
[produitsfermiers-pourtous@orange.fr](mailto:produitsfermiers-pourtous@orange.fr)

