



CONSOMMEZ LOCAL !

Guide des producteurs locaux

LES PRODUCTEURS DU KOCHERSBERG
ET DE L'ACKERLAND VOUS INVITENT
À DÉCOUVRIR LEURS PRODUITS

Justin VOGEL

Président de la Communauté de communes du Kochersberg

Dans ce Kochersberg qui a été longtemps considéré comme le grenier à blé de Strasbourg grâce à une des terres les plus fertiles d'Europe, l'agriculture fait incontestablement partie de l'ADN de ce territoire.

Un territoire où l'on peut tout faire pousser et qui a la chance de concentrer l'excellence en matière de terre, l'excellence en matière de savoir-faire et l'excellence en matière de produits. Aussi, je ne peux que vous inciter fortement à privilégier la consommation locale. En effet, consommer local, c'est bon pour la santé, car en achetant les produits du cru, vous consommez des produits frais, de saison et cueillis à maturité dont vous connaissez la provenance. Consommer local, c'est aussi préserver l'environnement en réduisant la pollution générée par l'acheminement des denrées et par là-même réduire son empreinte carbone. Consommer les produits du Kochersberg et de l'Ackerland, c'est connaître leur provenance et leur traçabilité et c'est aussi soutenir l'économie locale et les producteurs. Aussi, hâtez-vous de succomber à la tentation de faire un tour chez nos sympathiques producteurs locaux engagés dans une démarche citoyenne.



Luc HUBER

**Élu référent du PLPD*
Maire délégué de Pfettisheim**

D'après les scientifiques, le dérèglement climatique pourrait conduire, sur la lancée actuelle, à des pics de canicule de 55°C en Alsace dès 2050 ! Les périodes de sécheresse alterneront avec les précipitations catastrophiques, la biodiversité s'effondrera. Ce sont les conditions même de la vie humaine sur terre qui sont menacées. Nous ne voulons pas nous l'avouer mais nous voyons bien que le processus a déjà commencé, y compris chez nous.

Les politiques nationales et internationales ne sont malheureusement pas à la hauteur de ces menaces et la sarabande des camions - qui font des milliers de kilomètres pour transporter des produits qu'on pourrait très bien faire localement - n'est pas prête de s'arrêter. Mais à notre niveau, nous pouvons refuser ces logiques délétères et mettre notre comportement en cohérence avec les enjeux actuels. Pour le secteur de l'alimentation, consommer local doit devenir une évidence pour tous. Local et bio, c'est encore mieux. L'offre bio existe sur notre territoire et ne demande qu'à se développer. En attendant, vous trouverez dans ce guide tout ce qu'il faut pour faire de vous des « locavores », dans une logique salubre de réduction des déchets, des transports et des intermédiaires, et tout ça en régaland vos papilles. Bon appétit !

* Programme Local de Prévention des Déchets



Justin VOGEL



Luc HUBER



André JACOB

André JACOB

Vice président chargé de la commission environnement

Notre communauté de communes s'est lancée en 2018 dans un programme local de prévention des déchets (PLPD). Dans ce cadre, nous avons engagé toute une série d'actions qui visent à réduire notre impact sur l'environnement et notre empreinte carbone. Parmi ces démarches, l'approvisionnement de proximité et le soutien à l'économie locale tient une place toute particulière. En effet, de nombreux agriculteurs de notre territoire ont fait le choix de se lancer dans les « circuits courts » en privilégiant la vente à la ferme, les magasins de producteurs, la présence sur les marchés locaux ou encore la distribution de paniers avec des produits de saison. S'adresser directement aux producteurs locaux comporte de nombreux avantages pour les consommateurs : c'est tout d'abord une garantie de traçabilité (on connaît l'origine du produit, la façon de le produire), c'est un gage de qualité et de fraîcheur, et enfin c'est aussi un acte

citoyen. Acheter local, c'est permettre aux fermes du Kochersberg et de l'Ackerland de développer leur activité, d'améliorer la valeur ajoutée de leur entreprise et l'emploi direct sur le territoire tout en limitant le transport, les emballages inutiles...

Ce premier guide des producteurs de notre territoire que nous avons le plaisir de publier a pour objectif de vous informer sur la diversité de l'offre disponible, à votre porte, dans chaque village de l'Ackerland et du Kochersberg. Nous vous invitons à rencontrer ces agriculteurs passionnés par leur métier et à consommer sans modération les bons produits du Kochersberg. Consommer local, c'est génial !



SOMMAIRE

ÉDITOS	page 2-3
POURQUOI PRIVILÉGIER LA CONSOMMATION LOCALE ?	page 5
Consommer local... C'est préserver l'environnement	
Consommer local... C'est bon pour la santé	
Consommer local... C'est soutenir l'économie local et les producteurs	
Consommer local... C'est renforcer le lien social	
CALENDRIER DES FRUITS ET LÉGUMES DE SAISON	page 6-7
CARTE DES PRODUCTEURS LOCAUX DU TERRITOIRE	page 8-9
LES PRODUCTEURS	page 10
LE SAVIEZ-VOUS ?	page 19
RECETTES OFFERTES PAR LE MOULIN DE HURTIGHEIM	page 23
PRÉPARATION DES ASPERGES	page 29
MARCHÉS HEBDOMADAIRES	page 30
LA RUCHE QUI DIT OUI	page 31
RECETTE OFFERTE PAR LA FERME SCHOTTER	page 33

POURQUOI PRIVILÉGIER LA CONSOMMATION LOCALE ?

CONSOMMER LOCAL... C'EST PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT (MOINS DE DÉCHETS ET MOINS DE POLLUTION)

Moins emballés, les produits locaux permettent de diminuer la production de déchets et par conséquent de réduire les dépenses en matière d'énergie et de traitement. Vous pourrez également lutter contre le suremballage en apportant vos propres contenants. De même, en consommant des produits cultivés près de chez vous, vous diminuez la pollution générée par l'acheminement de la nourriture et améliorez la qualité de l'air.

CONSOMMER LOCAL... C'EST BON POUR LA SANTÉ

Durant les périodes de stockage et de transport, les fruits et légumes peuvent perdre une partie de leurs vitamines. En achetant local, vous consommez des produits frais, de saison et cueillis à maturité sur les plants. Ces produits peu transformés ont une meilleure saveur et contiennent moins d'additifs alimentaires.

CONSOMMER LOCAL... C'EST SOUTENIR L'ÉCONOMIE LOCALE ET LES PRODUCTEURS

L'absence d'intermédiaire et de transport permet d'assurer au producteur une rémunération plus juste de sa production. L'argent dépensé localement permettra également de créer des emplois et ainsi de soutenir l'agriculture locale.

CONSOMMER LOCAL... C'EST RENFORCER LE LIEN SOCIAL

En vous rendant directement chez votre producteur, vous contribuez à faire vivre la communauté locale. Vous pourrez bénéficier de ses conseils, échanger avec lui et apprendre à connaître son travail. Autant de facteurs qui renforcent la cohésion sociale. Profitez également des visites de fermes organisées à la belle saison chez certains agriculteurs du territoire.



© Crédits photos : Catherine Theulin – Contrast Photography

PRINTEMPS

ÉTÉ

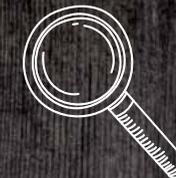
AUTOMNE

HIVER

AVRIL	MAI	JUIN	JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE	OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE	JANVIER	FÉVRIER	MARS
Légumes	Légumes	Légumes	Légumes	Légumes	Légumes	Légumes	Légumes	Légumes	Légumes	Légumes	Légumes
Asperge	Asperge	Asperge	Aubergine	Aubergine	Aubergine	Aubergine	Aubergine	Betterave	Betterave	Betterave	Betterave
Betterave	Chou-fleur	Betterave	Betterave	Betterave	Betterave	Betterave	Betterave	Carotte	Carotte	Carotte	Carotte
Carotte	Concombre	Brocoli	Brocoli	Brocoli	Brocoli	Brocoli	Brocoli	Céleri rave	Céleri rave	Céleri rave	Céleri rave
Céleri rave	Côtes de blette	Carotte	Carotte	Carotte	Carotte	Carotte	Carotte	Chou blanc/rouge/frisé	Chou blanc/rouge/frisé	Chou blanc/rouge/frisé	Chou blanc/rouge/frisé
Chou-fleur	Fenouil	Chou blanc/rouge/frisé	Chou blanc/rouge/frisé	Céleri rave	Céleri rave	Céleri rave	Céleri rave	Chou de Bruxelles	Chou de Bruxelles	Chou de Bruxelles	Chou de Bruxelles
Côtes de blette	Fève	Chou-fleur	Chou-fleur	Chou blanc/rouge/frisé	Chou blanc/rouge/frisé	Chou blanc/rouge/frisé	Chou blanc/rouge/frisé	Bruxelles	Bruxelles	Bruxelles	Bruxelles
Endive	Haricot	Concombre	Concombre	Chou-fleur	Chou-fleur	Chou-fleur	Chou de Bruxelles	Courge	Courge	Courge	Courge
Épinard	Navet	Côtes de blette	Concombre	Concombre	Concombre	Concombre	Bruxelles	Endive	Endive	Endive	Endive
Oignon/Ail	Oignon/Ail	Courgette	Côtes de blette	Épinard	Épinard	Épinard	Épinard				
Petit pois	Petit pois	Fenouil	Courgette	Courgette	Courge	Courge	Concombre	Mâche	Mâche	Mâche	Mâche
Pomme de terre	Pomme de terre	Fève	Épinard	Épinard	Courgette	Côtes de blette	Endive	Navet	Navet	Navet	Navet
Radis rose	Radis rose	Haricot	Fenouil	Haricot	Épinard	Courge	Épinard	Oignon/Ail	Oignon/Ail	Oignon/Ail	Oignon/Ail
Radis noir	Salade verte	Navet	Haricot	Maïs	Fenouil	Courgette	Fenouil	Panais	Panais	Panais	Panais
Salade verte	Fruits	Oignon/Ail	Maïs	Navet	Haricot	Endive	Mâche	Poireau	Poireau	Poireau	Poireau
Fruits	Cerise	Petit pois	Navet	Oignon/Ail	Mâche	Épinard	Navet	Pomme de terre	Pomme de terre	Pomme de terre	Pomme de terre
Noix	Fraise	Pomme de terre	Oignon/Ail	Poireau	Maïs	Épinard	Oignon/Ail	Potiron	Potiron	Potiron	Potiron
Pomme	Noix	Radis rose	Poireau	Poivron	Navet	Haricot	Panais	Potimarron	Potimarron	Potimarron	Potimarron
Rhubarbe	Rhubarbe	Salade verte	Petit pois	Pomme de terre	Oignon/Ail	Mâche	Poireau	Radis noir	Radis noir	Radis noir	Radis noir
		Fruits	Salade verte	Potiron	Poireau	Maïs	Pomme de terre	Topinambour	Topinambour	Topinambour	Topinambour
		Cerise	Tomate	Potimarron	Poivron	Navet	Oignon/Ail	Fruits	Fruits	Fruits	Fruits
		Fraise	Fruits	Salades vertes	Pomme de terre	Oignon/Ail	Panais	Noix	Noix	Noix	Noix
		Framboise	Abricot	Tomate	Potiron	Poireau	Poireau	Poire	Poire	Poire	Poire
		Groseille	Cerise	Fruits	Potimarron	Pomme de terre	Maïs	Pomme	Pomme	Pomme	Pomme
		Mirabelle	Framboise	Abricot	Poivron	Potiron	Navet				
		Myrtille	Groseille	Framboise	Pomme de terre	Haricot	Oignon/Ail				
		Noix	Mirabelle	Groseille	Potiron	Mâche	Panais				
		Pêche	Myrtille	Mirabelle	Poivron	Navet	Poireau				
		Prune	Noix	Mûre	Pomme de terre	Maïs	Pomme de terre				
		Quetsche	Pêche	Myrtille	Salade verte	Navet	Potiron				
			Prune	Mûre	Tomate	Oignon/Ail	Potimarron				
			Quetsche	Myrtille	Topinambour	Panais	Radis rose				
			Pomme	Myrtille	Fruits	Poireau	Radis noir				
			Raisin	Noix	Framboise	Poivron	Salade verte				
				Pêche	Mirabelle	Pomme de terre	Tomate				
				Quetsche	Mûre	Potiron	Topinambour				
				Poire	Fruits	Radis rose	Potimarron				
				Pomme	Framboise	Salade verte	Radis noir				
				Raisin	Mirabelle	Tomate	Topinambour				
					Myrtille	Topinambour	Potimarron				
					Noix	Fruits	Radis rose				
					Pêche	Coing	Radis noir				
					Prune	Mûre	Salade verte				
					Quetsche	Myrtille	Tomate				
					Poire	Noix	Topinambour				
					Pomme	Poire	Potimarron				
					Raisin	Pomme	Radis noir				
						Raisin	Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				
							Salade verte				
							Tomate				
							Topinambour				
							Potimarron				
							Radis rose				
							Radis noir				

LES PRODUCTEURS LOCAUX DU TERRITOIRE

CLASSÉ PAR ORDRE ALPHABÉTIQUE DES VILLAGES



- 1 **AVENHEIM**
- Ferme Avicole ROECKEL SARL page 10
- 2 **BERSTETT**
- Ferme SCHOTT page 10
- 3 **DURNINGEN**
- Ferme Saint Ulrich page 11
- 4 **FESSENHEIM-LE-BAS**
- Ferme KEHREN page 11
- Domaine VIERLING page 12
- 5
- Ferme SEYFRIED page 12
- 6
- 7 **FURDENHEIM**
- Ferme BARTH page 13
- Ferme WALTER page 13
- 8
- 9 **GIMBRETT**
- SCEA domaine BOHR page 14
- EARL RAUSCHER page 14
- 10
- 11 **GOUGENHEIM**
- La Clé des Champs page 15
- 12 **GRIESHEIM-SOUFFEL**
- Ferme MULLER page 15
- EARL HURST Pierre page 16
- Brasserie de la Souffel page 16
- 13
- 14
- 15 **HANDSCHUHEIM**
- Ferme WICK page 17
- Ferme OBRECHT page 17
- 16
- 17 **HURTIGHEIM**
- Moulin de Hurtigheim page 18
- 18 **ITTENHEIM**
- EARL ferme WOLFF page 18
- Ferme STIEBER page 20
- 19
- 20 **KIENHEIM**
- Ferme KRIEGER page 20
- AMAP Les Saveurs de Kienheim page 21
- 21
- 22 **KUTTOLSHEIM**
- Ferme WEYHAUPT page 22

- 23 **NEUGARTHEIM-ITTLENHEIM**
- Vergers du Kochersberg page 22
- Le Jardin d'Agnès page 24
- 24
- 21 **PFETTISHEIM**
- AMAP Les Saveurs de Kienheim page 21
- Ferme LECHNER page 24
- Ferme Lux page 25
- 25
- 26
- 27 **PFULGRIESHEIM**
- EARL LOSSEL page 25
- Ferme MEHN page 26
- 28
- 29 **REITWILLER**
- SARL ANSTETT Jacques page 26
- Ferme ROHFRIETSCH page 27
- Ferme MEHL page 27
- 30
- 31
- 32 **ROHR**
- Ferme FRIESS page 28
- Ferme LUTTMANN page 28
- 33
- 34 **RUMERSHEIM**
- Ferme HAGER page 29
- 35 **SCHNERSHEIM**
- Ferme fruitière des pommiers page 30
- Ferme VIERLING page 31
- KLEIN Véronique entreprise page 32
- 36
- 37
- 38 **STUTZHEIM-OFFENHEIM**
- EARL ferme LUX page 32
- Ferme SCHOTTER page 33
- 39
- 40 **TRUCHTERSHEIM**
- Ferme LAZARUS page 34
- 41 **WIWERSHEIM**
- Ferme WURM page 34
- 42 **WOELLENHEIM**
- Ferme NONNENMACHER – page 35
- EARL du Haut Village – page 35
- 43





FERME AVICOLE ROECKEL SARL

Hervé ROECKEL
21 rue des Vergers 67370 AVENHEIM
tél. 03 88 69 90 05

1

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Œufs



Vente à la ferme

Horaires d'ouverture variables en fonction de la présence de l'exploitant. Il est conseillé d'appeler avant de se rendre sur place.



© Crédit photo : Office de tourisme – Le Beau Jardin

Produits de l'exploitation

- Produits laitiers : yaourts, beurre, crème, fromage blanc, lait



FERME SAINT ULRICH

Julien et Patrick MESSER
Rue Saint-Ulrich 67270 DURNINGEN
tél. 03 88 69 65 68

3

Voir carte page 9

Vente à la ferme

Lundi, mardi et jeudi de 8 h à 17 h. Mercredi et vendredi de 8 h à 12 h et le samedi de 14 h à 16 h.

Autres points de vente

Dans les différents magasins de producteurs, supermarchés et sur les marchés à Strasbourg.



FERME SCHOTT

Anny SCHOTT
3 rue de l'Herbe 67370 BERSTETT
tél. 03 88 69 56 88 – 06 08 43 93 02

2

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Oignons rouges et jaunes
- Ail
- Asperges
- Pommes de terre



Vente à la ferme

Saison des asperges : vente tous les jours du lundi au dimanche matin.

Autres légumes : vente de 8 h à 12 h et de 14 h à 18 h en saison.



FERME KEHREN

Marthe et Christian KEHREN
2 rue de l'Église
67117 FESSENHEIM-LE-BAS
Tél. 03 88 87 57 65

4

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Légumes de saison



Vente à la ferme

Tous les jours (sauf le dimanche) de 8 h à 11 h 30 et de 13 h à 18 h.



DOMAINE VIERLING

Joseph et Nicole VIERLING
16 rue de Marlenheim 67117 FESSENHEIM-LE-BAS
tél. 03 88 87 62 82 – 06 20 18 69 75
<https://domaine-vierling.fr>

5

Voir carte page 9

© Crédit photo : Catherine Theulin – Contrast Photography

Produits de l'exploitation

- Vins et crémants d'Alsace



Vente au domaine

Horaires d'ouverture variables en fonction de la présence de l'exploitant. Il est conseillé d'appeler avant de se rendre sur place.



FERME BARTH

Pierre BARTH
27 rue de la Mairie 67117 FURDENHEIM
tél. 03 88 69 01 89

7

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Pommes
- Pommes de terre



Vente à la ferme

Horaires d'ouverture variables en fonction de la présence de l'exploitant. Il est conseillé d'appeler avant de se rendre sur place.

Distributeur automatique

Présence d'un distributeur automatique à l'exploitation, accessible 24h/24h.



FERME SEYFRIED

Simone SEYFRIED
14 rue de Schnersheim
67117 FESSENHEIM-LE-BAS
Tél. 06 20 96 19 74

6

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Pissenlit



Vente à la ferme

Vente tous les jours en saison à partir de 10h. Si les quantités souhaitées sont importantes, il est préférable d'appeler avant de se rendre sur place.



FERME WALTER

Claude WALTER
62 A rue du Berger 67117 FURDENHEIM
tél. 06 82 11 61 21

8

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Fruits et légumes de saison
- Vente de produits transformés issus des fruits de la récolte (glaces artisanales, gâteaux et mousses aux fruits...)



Vente à la ferme

Tous les jours sauf le dimanche.



SCEA DOMAINE BOHR

Freddy BOHR

rue de Reitwiller 67370 GIMBRETT
tél. 06 75 01 30 54

9

Voir carte page 9

© Crédit photo : Marie-Line BATTAGLIA

Produits de l'exploitation

- Vins et crémants d'Alsace



Vente au domaine

Le samedi de 10 h à 12 h et de 13 h 30 à 17 h.
Vente sur rendez-vous au 06 73 84 62 11 ou
03 88 51 23 63 après 20 h.
Visite et dégustation pour les groupes sur
réservation.



LA CLÉ DES CHAMPS

Jérôme KLEIN

Rue Saint-Laurent 67270 GOUGENHEIM
tél. 06 16 08 56 82

11

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Pommes
- Jus de pommes
- Pommes de terre



Vente à la ferme

Horaires d'ouverture variables en fonction de la présence de l'exploitant. Il est conseillé d'appeler avant de se rendre sur place.



EARL RAUSCHER PHILIPPE

Philippe RAUSCHER

4 rue de Kienheim 67370 GIMBRETT
tél. 06 74 49 78 85

10

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Asperges



Vente à la ferme

Horaires d'ouverture variables en fonction de la présence de l'exploitant. Il est conseillé d'appeler avant de se rendre sur place.



FERME MULLER

Loïc et Nicole MULLER

3 rue de la Mairie 67370 GRIESHEIM-SUR-SOUFFEL
tél. 06 61 18 72 72

12

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Légumes de saison



Vente à la ferme

Vente au magasin de la ferme le samedi matin de 9 h à 12 h.

Autre point de vente

Magasin Hop'la, 196 route de Saverne
67205 Oberhausbergen du mardi au vendredi de 9 h à 19 h et le samedi de 9 h à 18 h.

Distributeur automatique

Présence d'un distributeur automatique à l'exploitation, accessible 24 h/24 h.

14

15



EARL HURST PIERRE

Pierre HURST

9 rue de la Mairie 67370 GRIESHEIM-SUR-SOUFFEL
tél. 06 09 21 36 39

13

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Œufs
- Haricots



FERME WICK

Jean-Jacques WICK

25 rue Principale 67117 HANDSCHUHEIM
tél. 06 76 66 81 05

15

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Fruits de saison : fraises, framboises, groseilles, cassis, pommes, poires, quetsches, mirabelles...



Vente à la ferme

Tous les jours.

Autre point de vente

Point de vente à Furdenheim sur la RD1004 (route de Strasbourg) à la sortie du village en allant vers Marlenheim, tous les jours de 13 h 30 à 18 h 30 (sauf le dimanche).



BRASSERIE DE LA SOUFFEL

Xavier CYREK

54 A rue de la Souffel 67370 GRIESHEIM/SOUFFEL
tél. 06 61 69 95 48
contact@brasserie-souffel.com
www.brasserie-souffel.com

14

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Bière : blonde griesheimoise, ambrée griesheimoise, Saint Pancrace, pils de printemps, bière de Noël, weizenbier, bière au miel + quelques brassins spéciaux dans l'année.



Vente à la brasserie

Vente sur rendez-vous.

Autre point de vente

Boulangerie Arbogast, 15 rue Principale à Griesheim/Souffel.

16



© Crédit photo : Catherine Theulin – Contrast Photography

FERME OBRECHT

Jean-Michel OBRECHT

24 rue Principale 67117 HANDSCHUHEIM
tél. 06 36 27 01 74

16

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Fruits et légumes de saison, anciens et nouveaux.



Vente à la ferme

Tous les jours de 9 h à 19 h.

Autre point de vente

La « Ruche qui dit Oui », Truchtersheim, Marlenheim et Ergersheim (vente en ligne).

17



MOULIN DE HURTIGHEIM

Thomas et Raoul BECKER

16 rue des Forgerons 67117 HURTIGHEIM

tél. 03 88 69 00 16

www.moulin-hurtigheim.fr

17

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Farines
- Semoules
- Graines
- Levures



Vente au moulin

Du lundi au vendredi de 8 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h 30, le samedi de 8 h à 12 h.



EARL FERME WOLFF

Katia WOLFF

7 rue de la Chapelle 67117 ITTENHEIM

tél. 03 88 69 02 58

18

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Oignons
- Ail
- Échalotes



Vente à la ferme

Horaires d'ouverture variables en fonction de la présence de l'exploitant. Il est conseillé d'appeler avant de se rendre sur place.

LE SAVIEZ-VOUS ?



La France est le premier producteur agricole en Europe

Nous consacrons chaque jour, 2h 22 à nous alimenter

Dans le monde 1/3 des aliments destinés à la consommation humaine est gaspillé

Un foyer français gaspille en moyenne 29 kg de nourriture par an dont 7 kg de produits encore emballés

Aujourd'hui 25% des chefs d'exploitations sont des femmes

Certains oiseaux comme les perdrix ou les cailles choisissent de se reproduire tout particulièrement dans les cultures de céréales.

Un agriculteur français nourrit en moyenne 60 personnes

L'agriculture occupe près de 40% du territoire régional

En Alsace, 6.7% de la surface agricole utile est en bio

70% des produits consommés en France sont produits... en France

1 hectare d'orge de brasserie : 140 000 verres de bière de 25 cl



Sources : Chambre d'Agriculture, ONISEP, FNSEA, ADEME, OPABA, INSEE

18

19



FERME STIEBER

Jean-Michel STIEBER

2 route de Breuschwickersheim 67117 ITTENHEIM
tél. 03 88 69 00 75

19

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Fruits et légumes de saison



FERME KRIEGER

Jean-Claude KRIEGER

9 rue Principale 67270 KIENHEIM
tél. 03 88 69 65 05

20

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Asperges



Vente à la ferme

Tous les jours en saison.

20



AMAP LES SAVEURS DE KIENHEIM

Sébastien SCHMITT

7 rue de l'Église 67270 KIENHEIM
tél. 06 73 93 90 99
<http://lessaveursdekienheim.fr>

21

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Pommes (vente à la ferme et en AMAP).
- Légumes
- Pain
- Miel
- Jus de pommes



Vente des paniers

Les paniers sont à récupérer à Kienheim le mercredi de 18 h 30 à 19 h 30 ou à Pfetisheim le vendredi de 18 h 30 à 19 h 30. Possibilité de panier découverte sur demande.

Inscription préalable obligatoire

tél. 06 71 74 70 90

lessaveursdekienheim@gmail.com

Qu'est ce qu'une AMAP ?

Une AMAP ou Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne est une association entre des consommateurs et des producteurs qui œuvrent pour une agriculture équitable et de proximité. Les produits sont vendus sous la forme de paniers soit directement à la ferme soit dans des points relais. Un contrat entre un groupe de consommateurs et le producteur est établi, en général sur une saison de production : printemps/été ou automne /hiver. Les paniers sont vendus à leurs juste prix afin de permettre au producteur de couvrir ses frais tout en restant abordable pour le consommateur.

Une bonne manière pour le consommateur de consommer des produits sains, de qualité et respectueux de l'environnement. **Adhérer à une AMAP c'est adhérer au principe de fonctionnement de zéro déchet, zéro intrant chimique et zéro intermédiaire.**



21



FERME WEYHAUPT

Francis WEYHAUPT

6 rue des Prés 67520 KUTTOLSHEIM
tél. 03 88 87 59 30

22

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Asperges
- Poireaux
- Pissenlit
- Rhubarbe



Vente à la ferme

Tous les jours en saison de 7 h à 19 h.



© Crédit photo : Catherine Theulin - Contrast Photography

VERGERS DU KOCHERSBERG

Dominique WICKER

50 rue de la Mairie 67370
NEUGARTHEIM-ITTLENHEIM
tél. 06 11 38 05 27

23

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Pommes
- Jus de pommes



Vente à la ferme

Horaires d'ouverture variables en fonction de la présence de l'exploitant. Il est conseillé d'appeler avant de se rendre sur place.

RECETTES OFFERTES PAR LE MOULIN DE HURTIGHEIM LES PÂTES LEVÉES OUBLIÉES



MILCHWECKE (PETIT PAIN AU LAIT)

Ingrédients : 300 g de farine T45 du Moulin de Hurtigheim, ½ paquet (= 5 g) de levure sèche de boulanger Saf Instant, 40 g de sucre, 200 ml de lait tiède, 5 g de sel.
Pour la dorure : 1 œuf à température ambiante.

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre cité, puis travailler énergiquement la pâte jusqu'à ce qu'elle se détache des mains. La ramener en boule puis la laisser reposer 1 heure à l'abri des courants d'air. Former 4 ou 5 petites boules de pâte. Fariner le manche d'une cuillère en bois, puis l'appuyer horizontalement de part en part sur chaque petite boule afin de former le sillon du Milchwecke. Laisser encore lever à couvert environ 45 minutes. À l'aide d'un pinceau, badigeonner chaque Milchwecke avec l'œuf battu. Faire cuire environ 20 à 25 minutes au four préchauffé à 180°C.



DAMPFNÜDLE (BEIGNETS-VAPEUR ALSACIENS)

Ingrédients : 500 g de farine T45 du Moulin de Hurtigheim, 1 paquet (= 11 g) de levure sèche de boulanger Saf Instant, 60 g de beurre, 1 c. à soupe bombée (= 20 g) de sucre, 2 œufs, 200 ml de lait, une pincée de sel.

Dans une casserole, faire tiédir le lait et y laisser fondre le beurre, puis y délayer le sucre et le sel. Dans un récipient, faire une fontaine avec la farine et la levure. Y mélanger les œufs battus puis y déverser le lait tiède. Travailler énergiquement le tout pour former une pâte homogène qui se décolle des parois. Laisser reposer environ 1 heure à couvert. Puis au rouleau abaisser la pâte sur environ 3 cm d'épaisseur. À l'aide d'un verre, découper des ronds et les disposer sur une planche farinée. Laisser encore lever à couvert environ 1 h 30. Dans une poêle en fonte, faire chauffer un peu de beurre et un peu d'huile. Y déposer plusieurs ronds et verser 15 à 20 cl d'eau tiède salée et couvrir immédiatement. Laisser cuire à feu vif environ 4 à 5 minutes. Retourner chaque Dampfnüdle puis poursuivre la cuisson quelques minutes. Les retirer de la poêle lorsqu'ils ont bien gonflé et que toute l'eau est évaporé. Procéder ainsi jusqu'à épuisement des ronds. Attention en soulevant le couvercle à ne pas faire tomber de goutte d'eau sur les Dampfnüdle!

Moulin de Hurtigheim, 16 rue des Forgerons 67117 HURTIGHEIM Tél. 03 88 69 00 16 – www.moulins-hurtigheim.fr

22



LE JARDIN D'AGNÈS

Vincent SCHOTTER

7 rue Principale 67370
NEUGARTHEIM-ITTLLENHEIM
tél. 03 88 69 92 26
www.lejardindagnes.fr

24

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Fruits
- Légumes

Pour plus d'informations

www.lejardindagnes.fr/distribution



FERME LUX

Dominique LUX

19 rue Principale 67370 PFETTISHEIM
tél. 03 88 69 69 10
<https://asperges-fermelux.weebly.com>

26

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Asperges

Vente à la ferme

Horaires d'ouverture variables en fonction de la présence de l'exploitant. Il est conseillé d'appeler avant de se rendre sur place.



Autre point de vente

Point de vente à la sortie du village, à droite, en direction de Pfulgriesheim : du lundi au samedi de 9 h à 19 h, dimanche et jours fériés de 9 h à 12 h.



FERME LECHNER

Nicolas LECHNER

6A rue des Roses 67370 PFETTISHEIM
tél. 03 88 69 66 18
<http://fermelechner.com>

25

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Foie gras et produits transformés

Autres points de vente

Chez l'épicier Grand Cru 64 Grand'Rue
67000 Strasbourg.

La « Ruche qui dit Oui », Truchtersheim
(vente en ligne).



24



EARL LOSSEL

LOSSEL

Lieu-dit Kahacker 67370 PFULGRIESHEIM
tél. 06 79 01 94 69

27

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Asperges
- Pissenlit



25

Vente à la ferme

Tous les jours en saison.



FERME MEHN

Michèle MEHN

4 route de Lampertheim 67370 PFULGRIESHEIM
tél. 03 88 20 26 41

28

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Asperges
- Pommes de terre



Vente à la ferme

Saison des asperges : vente tous les jours de 9 h à 19 h. Pour la vente des pommes de terres, horaires variables en fonction de la présence de l'exploitant. Il est conseillé d'appeler avant de se rendre sur place.



FERME ROHFRITSCH

Jacques ROHFRITSCH

67370 REITWILLER
tél. 03 88 69 83 36

30

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Pommes de terre
- Fruits de saison



Vente sur les marchés

Le mardi et le samedi de 7 h à 13 h, marché du Neudorf à Strasbourg. Le jeudi de 7 h 30 à 12 h, marché à Schiltigheim.



SARL ANSTETT JACQUES

Jacques ANSTETT

67370 REITWILLER
tél. 06 08 30 62 97

29

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Légumes de saison



Vente sur les marchés

Le mardi de 7 h à 13 h, marché du Neudorf à Strasbourg. Le jeudi de 7 h à 12 h marché à Schiltigheim et à la Meinau à Strasbourg. Le vendredi de 7 h à 12 h, marché à Bischeim. Le samedi de 7 h à 13 h, marché du Neudorf à Strasbourg.

26



FERME MEHL

Clarisse MEHL

67370 REITWILLER
tél. 06 89 99 79 52

31

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Fruits et légumes de saison



Vente sur les marchés

Le vendredi de 7 h à 12 h, place Jean Arp à Strasbourg. Le samedi matin au marché des producteurs, rue de l'Ancienne douane à Strasbourg.

27



FERME FRIESS

Remy FRIESS
31 rue Principale 67370 ROHR
tél. 03 88 70 57 40

32

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Endives
- Asperges
- Pissenlit



Vente à la ferme

Tous les jours (sauf dimanche) de 8 h à 12 h
et de 13 h à 18 h.



FERME HAGER

Sébastien HAGER
24 rue du village 67370 RUMERSHEIM
tél. 03 88 51 28 37

34

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Pommes de terre
- Légumes et fruits de saison
- Asperges



Vente à la ferme

Tous les soirs à partir de 16 h 30 (sauf le
mardi) et le samedi toute la journée.

Autre point de vente

Vente de paniers, place Exen à Schiltigheim.



FERME LUTTMANN

Hubert LUTTMANN
2 place de l'Église 67370 ROHR
tél. 03 88 70 58 41 – 06 07 29 84 45

33

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Asperges



Vente à la ferme

Tous les jours de 9 h à 20 h et sur
commande.

PRÉPARATION DES ASPERGES

Laver et éplucher les asperges : munissez-vous d'un économe ou d'un épluche-légumes. Commencez à 1 cm sous la tête, jusqu'au pied puis coupez le bout.

Cuire les asperges

- **En 12 minutes à la verticale :** la cuisson à la verticale est idéale, pour éviter d'immerger les pointes et de les casser en cas de sur-cuisson. Elle combine les avantages de la vapeur et de la casserole.

- **En 7 minutes à la casserole :** plongez les asperges dans un grand volume d'eau bouillante salée pendant 7 à 10 minutes. Vérifiez si elles sont tendres avec la pointe d'un couteau, puis égouttez-les délicatement et servez aussitôt.

- **En 15 minutes à la vapeur :** la cuisson à la vapeur ne détériore pas les nutriments, mais elle est plus longue. Comptez de 15 à 20 minutes.

- **En 12 minutes à la poêle :** la cuisson des asperges fines ou détaillées en morceaux à la poêle, braisées dans du beurre, est très contemporaine : elle adoucit les saveurs en caramélisant les turions. À feu moyen, 5 minutes avec le couvercle puis sans, il faut une douzaine de minutes en tout.

Source : <https://asperges.alsace/preparation-des-asperges>

28



FERME FRUITIÈRE DES POMMIERS

Jean-Thierry VELTEN

5 rue Principale 67370 SCHNERSHEIM

tél. 03 88 69 85 23

<https://fr-fr.facebook.com/Lafermedespommiers>

Lafermedespommiers

35

© Crédit photo : Office de tourisme – Le Beau Jardin

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Pommes, fraises, framboises, abricots, pêches, prunes, quetsches, mirabelles
- Jus
- Compotes

Vente à la ferme

De septembre à mai les vendredis et samedis de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 18 h. Libre cueillette de pommes et fraises en saison à Schnersheim.

Autre point de vente

Magasin Hop'la, 196 route de Saverne 67205 Oberhausbergen du mardi au vendredi de 9 h à 19 h et le samedi de 9 h à 18 h.

Distributeur automatique

Présence d'un distributeur automatique à l'exploitation, accessible 24 h/24 h.



FERME VIERLING

Jean-François VIERLING

12 route de Saverne 67370 SCHNERSHEIM

tél. 03 88 69 72 21

www.aromes-alsace.com

36

© Crédit photo : Catherine Theulin – Contrast Photography

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Fruits et légumes de saison
- Fromages
- Charcuterie
- Vins
- Yaourts
- Glaces
- Confitures

Vente à la ferme

Du lundi au jeudi de 9 h à 12 h et de 14 h à 19 h, le vendredi de 9 h à 19 h, le samedi de 9 h à 17 h.

Autre point de vente

Vente de paniers à récupérer au magasin à Schnersheim ou à Saverne.



MARCHÉS HEBDOMADAIRES

Stutzheim-Offenheim : boucher ambulant, le mardi de 16 h à 19 h devant la Mairie et le jeudi de 16 h à 19 h sur le parking de la Souffel

Truchtersheim : place du Marché, le vendredi de 15 h à 19 h

Furdenheim : ferme Stieber, rue de la Mairie, le samedi matin



30

LA RUCHE QUI DIT OUI

Vous pouvez également vous approvisionner en produits locaux (rayon < 200 km) via « La Ruche qui dit Oui » (<https://laruchequiditoui.fr/fr>) dont certains producteurs du territoire sont adhérents. Pour ce faire il suffit de vous inscrire à une Ruche, passer votre commande puis vous rendre sur le lieu de distribution (point de retrait à Truchtersheim).



31



KLEIN VÉRONIQUE ENTREPRISE

Véronique KLEIN

12 route de Strasbourg 67370 SCHNERSHEIM
tél. 03 88 69 64 74

37

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Produits issus du canard (foie gras, terrines, rillettes...)



Vente à la ferme

Horaires variables en fonction de la présence de l'exploitant. Il est conseillé d'appeler avant de se rendre sur place.



FERME SCHOTTER

François SCHOTTER

52 route du Kochersberg
67370 STUTZHEIM-OFFENHEIM
tél. 03 88 69 62 62 – 06 37 52 06 44
<http://safranschotter.wifeo.com>

39

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Safran



Vente à la ferme

Horaires d'ouverture variables en fonction de la présence de l'exploitant. Il est conseillé d'appeler avant de se rendre sur place.



EARL FERME LUX

Olivier HOLVECK

12 rue de l'Église 67370 STUTZHEIM-OFFENHEIM
tél. 03 88 69 76 79
www.asperges-lux.fr

38

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Asperges
- Rhubarbe



Vente à la ferme

Du lundi au vendredi de 9 h à 12 h et de 13 h 30 à 19 h, le samedi de 9 h à 18 h, le dimanche de 9 h à 12 h.

RECETTE OFFERTE PAR LA FERME SCHOTTER GÂTEAU SAFRANÉ AUX POMMES



Ingédients (pour 6 personnes) : 150 g de farine, 150 g de sucre, 2 œufs, 3 cuillères à soupe d'huile, 3 cuillères à soupe de lait, 3 pommes épluchées et coupées en morceaux, 1/2 sachet de levure chimique, 1 bonne pincée de safran infusé la veille dans 1 à 3 cuillères à soupe de lait.

Allumer le four thermostat 6 (180°). Mélanger la farine, la levure et le sucre. Ajouter les œufs, le safran infusé, le reste de lait (en l'utilisant pour rincer le récipient du lait safrané) puis l'huile, bien mélanger le tout. Verser la préparation dans un moule à manquer ou moules individuels, y répartir les morceaux de pommes. Mettre au four (thermostat 6) environ 30 minutes pour 1 gâteau ou seulement 15 à 20 minutes pour des petits gâteaux. Bonne dégustation !

Conseils d'utilisation pour la cuisson du safran :

1. La température élevée détruit les molécules aromatiques malgré la coloration du liquide, donc éviter les ébullitions prolongées, les fritures...
2. Si vous utilisez du safran, laissez le infuser dans un liquide (quel qu'il soit lait, eau...) durant 6 à 12 heures.

Ferme SCHOTTER, 52 route du Kochersberg 67370 STUTZHEIM-OFFENHEIM
Tél. 03 88 69 62 62 – 06 37 52 06 44 – <http://safranschotter.wifeo.com>

32



FERME LAZARUS

Françoise LAZARUS

10 rue de la Gare 67370 TRUCHTERSHEIM
tél. 06 08 47 87 40

40

Voir carte page 9

Produit de l'exploitation

- Ail



Vente à la ferme

Horaires d'ouverture variables en fonction de la présence de l'exploitant. Il est conseillé d'appeler avant de se rendre sur place.



© Crédit photo : Catherine Theulin - Contrast Photography

FERME NONNENMACHER LE GAVEUR DU KOCHERSBERG

J-Jacques, Audrey et Cédric NONNENMACHER

14 route de Hochfelden 67370 WOELLENHEIM
tél. 03 88 69 90 77
www.gaveur-kochersberg.fr

42

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Produits issus du canard (foie gras, confits, tourtes, rillettes, pâtés, saucissons...)
- Asperges
- Fruits et légumes (frais ou en conserve)



Vente à la ferme

Du lundi au vendredi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 19 h (sauf lundi 18 h 30), samedi de 8 h 30 à 12 h et de 13 h à 17 h.



FERME WURM

Sébastien WURM

23 route de Saverne 67370 WIWERSHEIM
tél. 06 84 35 92 18
www.facebook.com/fermewurm

41

Voir carte page 9

Produits de l'exploitation

- Légumes de saison



Vente à la ferme

Le mercredi et samedi de 8 h à 12 h, le vendredi de 8 h à 12 h et de 14 h à 19 h.

Distributeur automatique

Présence d'un distributeur automatique à côté de la boulangerie Lagneaux, accessible 24 h/24 h.

34



EARL DU HAUT VILLAGE

Famille CHRIST

4 grand' rue de l'Église 67370 WOELLENHEIM
tél. 06 77 81 57 78
www.fermeduhautvillage.com

43

Voir carte page 9

Produit de l'exploitation

- Viande bovine (animaux de pâture)



Vente à la ferme

La ferme propose des colis de viande bovine de 3, 5 ou 10 kilos, contenant un mélange de morceaux à griller, morceaux à braiser, rôtis et viande hachée, ainsi que de la vente au détail. Toutes les ventes se font sur commande.

35



Ne pas éter sur la voie publique - © Crédits photos - <https://fr.123rf.com>

À BIENTÔT DANS LE KOCHERSBERG !

Communauté de communes du Kochersberg et de l'Ackerland

Le Trèfle, Maison de services au public
32 rue de Romains
67370 Truchtersheim
tél. 03 88 69 76 29
com.com@kochersberg.fr

 www.facebook.com/CKKochersberg

Horaires

Lundi : 9h - 12h / 14h - 17h
Mardi : 9h - 12h / 14h - 19h
Mercredi : 9h - 12h / 14h - 17h
Jeudi : 13h - 17h
Vendredi : 9h - 12h / 14h - 17h
Samedi : 8h30 - 11h30