

Thème : Mise en relation consommateurs et producteurs. Etat des lieux des besoins et des services entre consommateurs et producteurs dans la vallée et aux alentours. Rédaction d'une synthèse et de propositions de développement d'actions collectives en cas de besoins à combler.

Producteurs présents :

Jean Wagner - Agriculteur BIO en maraîchage et arboriculture qui démarre une production à Eguisheim. Représente également **Camille Térasse** - produit laitier, apiculture, maraîchage, herbes aromatiques de la Ferme St Gilles à Wintzenheim.

Luc Steffan, Sondernach - Maraîchage, lapins, canards, BIO. Ferme de la Neumatt, propose des paniers de légumes au marché à Metzeral ponctuellement en été. Activité de scierie mobile. En développement d'activité, petite production pour le moment. Ouvert à des solutions participatives pour développer son activité et répondre à la demande. Difficultés lié à son temps de travail, gestion de la chaîne du froid pour la viande, proposition de vendre à plusieurs sur les marchés les produits de plusieurs producteurs (3 à 4 maximum).

Eric Pinet : Maraîcher sur une petite parcelle à Zimmerbach, peut-être bientôt des terres à Gunsbach. Propose des paniers composés de produits d'autres producteurs BIO du secteur. Vente à l'unité, en regroupement ou livraison à domicile. Joignable par mail et téléphone. Au stade de développement. En cours de création d'un projet de magasin coopératif à Colmar (Contacter Eric pour + d'infos).

Laurence : Maraîchage BIO à Colmar présente sur le marché de Munster. Approvisionne 2 « Ruche qui dit oui » à Colmar et Munster et vend également sur son exploitation, 14 Rittergaesslein à Colmar, les vendredis. Elle est au maximum de ce qu'elle peut produire à ce jour.

Dominique Rivière écOOparc : Accompagnement de projets de développement des filières agricoles avec des communautés de communes et des regroupements de producteurs et plus généralement développement de projets dans l'économie sociale et solidaire.

Consomm'acteurs, membres de VMT présents :

Jean-François, Claudine, Henri, Aline, Marie-Paule, Fabienne, Chantal, Carmen, Claude, Fred, Greg.

Compte rendu des échanges :

Les produits absents ou très difficiles à trouver dans la vallée sont, la boulangerie BIO, les viandes, la volaille BIO, les produits laitiers transformés comme les yoghourts BIO, les céréales et légumineuses.

Le marché de Munster est le rendez-vous incontournable pour trouver la quasi totalité des produits bio et locaux. Toute fois une des difficultés soulevée est que le seul créneau du samedi matin ne convient pas forcément à tous les consommateurs intéressés. La possibilité d'aller directement dans les lieux de production reste contraignante au regard des distances à parcourir à l'échelle de la vallée et du temps à consacrer à ces achats. Communiquer sur le site de VMT sur les producteurs BIO présents au marché + une page artisans et producteurs.

Il y aurait plusieurs petites filières privés et inconnues qui pourraient être d'avantage mises en valeur dans la vallée. Cela demande d'avantage de communication et de mise en commun de nos connaissances locales. On pourrait imaginer que nous nous avertissions entre nous des produits disponibles dans nos réseaux (ex. : les oranges et citrons de Sicile en commandes groupées).

VMT souhaiterait proposer une liste des producteurs en BIO ou non labélisés mais dont les pratiques naturelles et raisonnées sont connues des membres. Claudine va prendre contact avec la responsable de l'office du tourisme pour proposer que cette liste de producteur soit établie et mise à disposition des touristes et des habitants de la vallée. La com com sera également sollicitée. Il serait judicieux de faire un recensement des producteurs locaux qui souhaitent y apparaître.

Conclusion - synthèse à produire : Notre réunion à permis de nous rendre compte que nous avons la nécessité de produire une synthèse de ce qui est présent sur le territoire et qu'en suite nous aurions matière à initier des actions pour les productions complémentaires faisant défaut.

Détail des alternatives sur les localités proches de la vallée de Munster:

Site de référence OPABA qui propose un catalogue en ligne et version papier des producteurs, distributeurs, transformateurs en Alsace. <http://www.opaba.org/bioenalsace/annuaire-bio-alsace>

A noter, circuits-courts intéressants pour les consommateurs de la vallée de Munster :

Lycée du Pflixbourg - Volaille BIO et paniers de légumes

Ferme du BUSSEY à Orbey - Volaille, agneau, fromage de chèvre, miel, confitures

Fermes des EMBETSCHES à Lapoutroie - Agneau, porc, chevreau

Fermes de Emilie aux hautes Huttes à Orbey - Viande de boeuf et autres très ponctuel

Cellier des montagnes Hachimette (viande, légume, produits laitiers, produits transformés)

Ruche qui dit Oui à Munster

Panier de légumes des chants de la terre

Réseau des jardins de Cocagne (Icare, trèfle rouge, etc...)

Anita Guegan Mulhbach - production de légumes lacto-fermentés

Huile d'olive - Jean-Guillaume Bellier

Wihr en plaine : Distributeur automatique de produits BIO, Eric et Caroline Mercier (Holtzwihr).

La Boulangerie Bio CEZAMIE Hazaël BONHERT WIDENSOLEN : <http://www.boulangerie-cezamie.com/> Pains spéciaux (levain naturel farine Demeter) viennoiseries pain sans gluten.

boulangier bio de Obersaasheim qui vend également ses farines : <http://www.ferme-fuchs.fr/>

Questions en suspend :

Le label BIO est-il à tout prix ce que l'on souhaite pour être sûr de consommer des produits sains et naturels ?

- Semble indispensable pour les personnes qui n'ont pas la possibilité d'être bien informées des pratiques des producteurs.
- Nous pouvons nous en passer dans les filières très courtes ou il y a de petites productions, et une proximité entre consommateurs et producteurs.

Peut-on imaginer passer commande à un producteur en payant d'avance pour qu'il produise en fonction des besoins, sur le principe d'un AMAP ?

- C'est une possibilité qui semble envisageable tant au niveau des producteurs que des consommateurs présents.

- L'exigence pourrait être un passage en certification BIO à moyen terme. Il faut compter 2 à 3 ans pour obtenir l'agrément.

Les consommateurs sont-ils prêts à engager de leur temps pour soutenir la production et la distribution des producteurs dont-il souhaite d'avantage ?

- A l'unanimité oui en fonction des possibilités des consommateurs.

Dominique Rivière nous parle d'un logiciel libre de gestion de commandes groupées : <http://www.cagette.net>

Les magasins de groupement de producteurs selon Dominique R. permettent d'optimiser les ventes et il y a peu de perte au final. Ce sont des lieux qui permettent la rencontre de proximité. La création est parfois longue 2 à 3 ans dans les meilleurs cas.

La ruche qui dit Oui : principe 18 % de frais pour le producteur : 10% vont à la personne qui tient la ruche et 8 % vont à la Ruche mère (communication, etc ...). Pour les producteurs une Ruche permet de toucher une autre clientèle habituée des achats par le web. A noter : tous les produits ne sont pas forcément BIO.

Coordonnées des présents et pour aller plus loin :

Jean Wagner : 0630381716@orange.fr ou Tél. : 06 30 38 17 16

Luc Steffan : i.sauter@hotmail.fr

Eric Pinet : er.pinet@laposte.net

Laurence Gauer : laurence.gauer@hotmail.fr et le site : <http://jardindelaurence.e-monsite.com/>

Dominique Rivière, Chargée de projet ecOOparc, PNRBV Std : 03 89 77 90 20 Cel : 06 389 22 789

Court-circuits : <http://courtcircuit.org>

Courts circuits dans les Hautes Alpes : <http://www.court-circuit-05.com/>

Galline felici : <http://www.legallinefelici.it/fr/>

Coopérative de la louve : <http://public.cooplalouve.fr/presentation>

Les Chants de la Terre : <http://www.chantsdelaterre.fr/>

La ruche qui dit oui de Munster : Anita Guegan : 06 36 89 35 01

Epicerie ambulantes :

http://www.lemonde.fr/m-actu/article/2014/08/15/le-bio-part-en-campagne_4471738_4497186.html

<http://blog.vialsace.eu/marchebus/>

Autres producteurs rencontrés depuis la réunion :

- Pierre Deybach, produits laitiers bio et viande à Sondernach Vente à Vallée Village à Muhlbach le samedi matin 8h-12h Tél. : 06 81 59 83 02 japierre@hotmail.fr

- Brice Hertha, Les Jardins de Beltaine, sirops, tisanes et confitures

<http://www.jardinsdebeltaine.com/>

Brice a actuellement une campagne de financement participatif en cours :

<https://fr.ulule.com/jardins-beltaine/>