



# LA GOUTTE d'EAU

Groupement d'achat et d'initiative écologique et solidaire

Voici les femmes et les hommes, producteurs, artisans et fournisseurs que nous avons choisis à ce jour ...



MitMikles pour ID www.linfoinable.com

- Agromani
- Abeille bleue
- Christian Marrocco
- Domaine Dal Canto
- Domaine Beck-Hartweg
- Domaine des Terres Rouges
- Ferme Bel Air
- Fermes de Chassagne
- Ferme Erschlitt
- Ferme Frieh
- Ferme Hermann
- Ferme Kleinfeld
- Ferme Peter
- Ferme St Gilles
- Ferme du Vieux Poirier
- Ferme d'Ysengrain
- Jardins du Wiedenthal
- Savonnerie Scala



Nous contacter :

[lagouttedeau@posteo.net](mailto:lagouttedeau@posteo.net)

4 rue Albert Schweitzer - 68140 à Munster

Document mis à jour le :

16 avril 2020



# Agromani

SAIDONA MESSINIAS (GRÈCE)



**Huile d'olive extra vierge biologique non filtrée.**

**Livraison prévue en juin 2020**

# Abeille bleue

FRÉLAND (FRANCE-ALSACE-68)

---



Créé en 1980 par Dominique Ganter, le Rucher de l'Abeille bleue a accueilli en 2018 un nouvel associé Jean Bianchi dans l'objectif de préparer la transmission. Dominique et Jean élèvent 400 ruches qui produisent, suivant les années, plusieurs variétés de miels certifiés bio. Les ruches sont transhumées entre la plaine d'Alsace et les forêts vosgiennes pour récolter une dizaine de tonnes de miels, suivant les années : miel de fleurs, d'acacia, de tilleul, de châtaignier, de montagne et de sapin. Au printemps, est également récolté un magnifique pollen multicolore qui est un excellent fortifiant.

L'Abeille bleue est installée dans des locaux partagés avec un autre apiculteur, Olivier. Cette « Miellerie du pays Welche » est située dans la zone artisanale de Fréland, dans le bas du village. C'est là que se font l'extraction du miel, la mise en pot, le stockage, le travail de menuiserie et la fabrication des pains d'épices.

# Christian MAROCCO

SAINT BERNARD (FRANCE-ALSACE-68)

---

Christian Marrocco est dans les métiers de la terre depuis 1996. Il a effectué ses formations d'ouvrier agricole à la Ferme de Truttenhausen (67), puis aux Pensées Sauvages à Linthal et aux Chants de la terre à Colmar. Il a aussi suivi une formation en agriculture biodynamique.

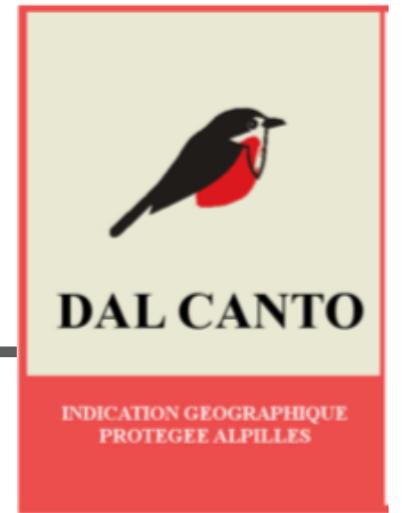


Installé à son compte depuis 2013 à St Bernard (proche d'Altkirch), il pratique le maraîchage biologique sur 1ha, en cultivant la plupart des légumes classiques avec une petite préférence due à ses origines italiennes, pour les légumes de ce pays (concombre Tortorelli, chicorées, tomates, piments doux, basilics, courges...). Depuis 2 ans, il cultive aussi des céréales sur 1ha50 ; blé et seigle y sont plantés. Une parcelle de 1ha50 est aussi en reconversion et attend de pouvoir recevoir des lentilles et d'autres céréales.

Membre de l'association Slow Food ; il a à coeur de défendre une alimentation "bonne, propre et juste".

# DAL CANTO

NOVES (FRANCE-BOUCHES DU RHONES-13)



Culture : Organique sans apport d'engrais, ni pesticides de synthèse . Enherbement du sol intégral.

Vendanges : Manuelles en caisses avec tri à la récolte, rendement 35 hl/ha

Mise en bouteille sans collage, ni filtration, ni sulfitage. Terroir : Altitude 100m

**VENINO 2018** Couleur : Rouge - Cépages : 90% Syrah, 10% Roussanne

Bouche ample avec une belle longueur et des tanins discrets.

**Serà Blanc 2018** Couleur : Blanc - Cépages : 100% Roussanne

Idéal sur des plats exotiques, viandes blanches en sauce, poissons bardés à la tapenade ainsi que sur les fromages à pâte dure type conté

# Domaine BECK - HARTWEG

DAMBACH LA VILLE (FRANCE-ALSACE-67)

---



Pour nous, la base nécessaire à la production de grands vins de terroirs est un sol vivant. Tout notre travail à la vigne est guidé par cette idée, simple à comprendre mais si complexe à mettre en œuvre. La première condition nécessaire à la vie des sols est l'absence totale de produits chimiques. C'est pour cette raison que nous travaillons en viticulture biologique certifiée par Ecocert. Les objectifs qualitatifs sont en cohérence avec les objectifs environnementaux et sociaux.

Nous avons remplacé les outils mécaniques et les produits chimiques par du travail humain : voilà qui répond à ces trois préoccupations ! Si un mot devait définir notre travail, ce serait le respect.

- Respect de notre **terroir** d'abord : son expression fidèle dans l'ensemble de nos vins est notre objectif.
- Respect de la **vie du sol**, si importante à nos yeux. C'est l'équilibre du sol qui va donner l'équilibre des raisins et donc de nos vins.
- Respect pour nos **raisins** : c'est leur qualité pure que nous souhaitons retrouver dans nos vins, sans autres artifices. Notre travail naturel en cave est certifié Vinabio.
- Respect de la **nature**, de laquelle nous dépendons. L'utilisation de produits chimiques est proscrite : notre vignoble est certifié Agriculture Biologique.

# Domaine des TERRES ROUGES

MIETESHEIM (FRANCE-ALSACE-67)

---



Votre **fabricant et créateur de moutardes, huiles et vinaigres d'exception en Alsace.**

Depuis presque trente ans, Domaine des Terres Rouges élabore des condiments, dont plus de 25 recettes de moutardes, dans le respect des méthodes de fabrication artisanale.

**Fabricant et créateur de moutardes, huiles et vinaigres d'exception en Alsace,** Domaine des Terres Rouges signe avec ses condiments d'exception l'alliance du beau, du bon et de l'utile.

Nos moutardes, huiles et vinaigres sont **des aides culinaires de qualité adaptées à tous les goûts**, à retrouver dans les épiceries fines et les restaurants gastronomiques.



# Ferme BEL AIR

LANDROFF (FRANCE-MOSELLE-57)



Sur notre ferme, nous cultivons **plus de quinze variétés de plantes différentes**. Toute cette diversité permet d'effectuer des assolements longs qui **préservent les sols et la biodiversité**. Les **légumineuses**, vont par exemple collecter naturellement de l'azote dans l'air qui va servir l'année suivante à la croissance des céréales. Nos animaux sont nourris avec les produits de la ferme. Leur fumier sera l'élément de base pour produire le compost et ainsi nourrir nos plantes. Aussi nous désherbons nos parcelles mécaniquement avec une bineuse ou une herse.

Nous soignons les plantes avec des huiles essentielles ou de l'homéopathie.

Tous ces éléments forment un cycle et tous sont interdépendants.

Nos sols sont riches en argile et calcaire. A l'image des viticulteurs, nous sélectionnons les parcelles selon les caractéristiques et les besoins des plantes. C'est pourquoi **nos huiles ont un goût fin ainsi qu'une absence d'acidité**. Ils se prêtent aussi très bien à la culture des céréales rustiques comme l'épeautre ou les variétés de blés anciennes.

# Fermes de CHASSAGNE

VILLEFAGNAN (FRANCE-CHARENTE-16)



Nos fermes de taille moyenne sont intégralement conduites en Bio ; les rotations des cultures doivent donc être longues, alternant les céréales aux légumineuses et oléagineux. L'ensemble de nos légumes secs pousse sur un terroir calcaire, ce qui leur confère une saveur toute remarquable ! Toutes nos productions sont triées avec une installation adaptée pour répondre à notre exigence de régularité et de qualité des produits. Nous transformons sur place et au fur et à mesure les pois

verts en pois cassés leur garantissant une fraîcheur optimale.

Suite à la baisse des cours subie par la filière, en 1995, nous avons décidé à 7 producteurs Bio de légumes secs de s'associer au sein d'une structure collective GIE afin de mieux maîtriser notre avenir.

Depuis le début des années 80, les légumineuses ont une place primordiale dans nos assolements. Elles participent à la biodiversité culturelle, indispensable à l'agrobiologie. Cultivées en sec pour la plupart, elles contribuent à l'économie d'eau... enjeu qui devient prépondérant ! Mais maintenir ces productions nécessitait de trouver une solution pour leur valorisation car elles sont très peu aidées par la politique agricole, n'assurent pas de gros rendements, et sont très concurrencées par les importations.

# Ferme ERSCHLITT

ESCHBACH AU VAL (FRANCE-ALSACE-68)



Cultivateurs de plantes aromatiques et médicinales, de fruits et petits fruits pour la transformation.

Notre ferme est située à 800m d'altitude.



# Ferme HERRMANN

DUNTZENHEIM (FRANCE-ALSACE-67)



- **La pomme de table** : pomme de premier choix, nous avons une plantation de 10 variétés sur 15 hectares. pomme de dégustation ou pour jus. traitées aux huiles essentielles.
- **La cerise** : nous avons 5-6 variétés sur une plantation de 10 hectares.
- **Le jus de pomme** est un pur jus, les pommes sont pressées (2kg de pommes pour 1L de jus) pour en extraire le jus qui est ensuite pasteurisé et mit en bouteilles.

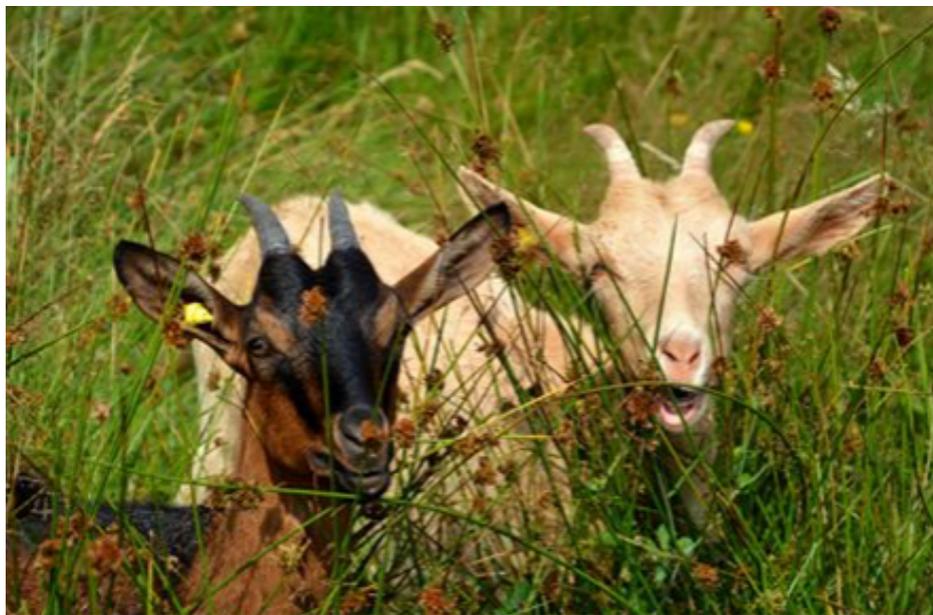


# Ferme KLEINFELD

METZERAL (FRANCE-ALSACE-68)

---

À la Ferme du Kleinfeld, les chèvres pratiquent la transhumance en montagne de mai à octobre dans la Vallée de la Wormsa. Elles profitent ainsi d'une alimentation riche et diversifiée qui donne à leur lait ce goût fleuri, mis en valeur par une traite à la main.



« A la Ferme du Kleinfeld, on privilégie la qualité sur la quantité en misant sur le bien-être des chèvres, qui évoluent dans un cadre naturel de montagne. Grâce à la pratique de la transhumance. »  
Eloïse et Martin sont très fiers de perpétuer l'entretien paysager traditionnel de la vallée de Munster.



# Ferme PETER

MUTTERSHOLTZ (FRANCE-ALSACE-67)

---

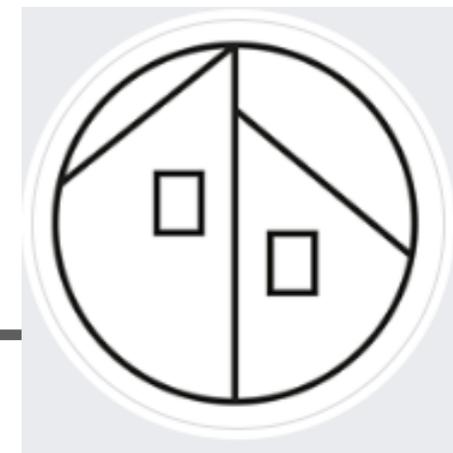


Ferme en biodynamie (Demeter) avec polyculture, maraîchage et élevage.

**Productions de la ferme :** Légumes de saison, fruits, produits laitiers, pains complets au levain pur, fruits et légumes élaborés en confitures, coulis, sauces, tartes, etc.

# Ferme Saint GILLES

WINTZENHEIM (FRANCE-ALSACE-68)



La ferme propose beaucoup d'activités très diversifiées avec de petits ateliers : apiculture, plantes médicinales, élevage porcin, poules pondeuses, lapins, maraîchage, pension de chevaux, gîtes et restauration.

Nous souhaitons vous accueillir en ce lieu tant au niveau agricole, social et culturel.



# Ferme du VIEUX POIRIER

SCHOPPERTEN (FRANCE-ALSACE-67)



- A eux deux, Lauriane et Charles vont révolutionner leur vie et celles des autres. Ils se marient, fondent une famille et **achètent leur micro-ferme en 2012**. Persuadés que **l'agriculture de demain est LA solution**, ils embarquent dans une aventure tout aussi passionnante que difficile. **Tels des David contre Goliath**, bravant les instances administratives d'un autre temps, surmontant les pannes et les difficultés, ils n'ont de cesse que de **montrer qu'une micro-ferme agroécologique s'inspirant de la permaculture ne peut que réussir**.
- Il nous semblait logique de rester dans la tradition de nos anciens (avant la 1ere guerre mondiale) en utilisant simplement du sel et des épices. Pour les produits de salaison fumés, ils sont frottés au sel sec puis fumés dans un fumoir traditionnel au bois de hêtre. Cette méthode offre un goût unique et le plaisir de retrouver une charcuterie parfumée qui évolue et se bonifie avec les conditions météorologiques et celui qui la fabrique.



**100% cochon**

0% cochonnerie

Craquez pour nos produits Bio sans sel nitrité, sans gluten, sans lactose

# Ferme d'YSENGRAIN

PETIT LANDAU (FRANCE-ALSACE-68)



- Les pois chiches sont semés, arrivée prévue en aout ... Pas de stock avant septembre ...

# Jardin du WIEDENTHAL

MUNSTER (FRANCE-ALSACE-68)



Maraichage bio diversifié sur petite surface s'inspirant de techniques innovantes: agroécologie - non travail du sol - permaculture - méthode bio-intensive.



# Savonnerie SCALA

COLMAR (FRANCE-ALSACE-68)



CERTIFIE ECOCERT COSMOS ORGANIC

100% des ingrédients sont naturels

83% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique