



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 ...



ABMikles pour ID www.kinfocable.com

- Agromani
- Abeille bleue
- Brasserie Bisaïgue
- Brasserie Le Grillen
- Christian Marrocco
- Domaine Dal Canto
- Domaine Beck Hartweg
- Domaine Laurent Barth
- Domaine Gross
- Domaine des Terres Rouges
- Ferme Bel Air
- Fermes de Chassagne
- Ferme Friehe
- Ferme Hermann
- Ferme Kleinfeld
- Ferme Peter
- Ferme Pierrevelcin Basler
- Ferme St Gilles
- Ferme du Vieux Poirier
- Ferme d'Ysengrain
- Jardins du Wiedenthal
- La Ronde des saveurs
- Légumes des jours
- Natur'ailes
- Savonnerie Scala
- Vinelem



Nous contacter : lagouttedeau@posteo.net
4 rue Albert Schweitzer - 68140 à Munster

Document mis à jour le :
2 novembre 2020



Agromani

SAIDONA MESSINIAS (GRÈCE)



Huile d'olive extra vierge biologique non filtrée.

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.

Brasserie Bisaigüe

KAYSERSBERG (FRANCE-ALSACE-68)



La Brasserie Bisaigüe doit sa création à ma passion pour la bonne bière, mon envie d'entreprendre et surtout, à la volonté de faire vivre l'esprit de mon grand-père. C'est en Alsace que j'ai installé mes cuves et mon matériel de production au cœur de la vallée où j'ai grandi, dans une belle cave vigneronne.

A l'étage, j'ai aménagé un bar de dégustation à l'ambiance vintage, inspiré de mes voyages à travers le monde.

Et durant la saison estivale, une vingtaine de places assises sont possibles sur notre terrasse ombragée.



Vous pourrez y apprécier mes bières non filtrées, non pasteurisées et réalisées à partir de houblon alsacien et d'ingrédients respectant notre environnement. Depuis le printemps 2020, les bières de la Bisaigüe sont certifiées bio.

Ma gamme se décline avec une bière blonde, la Schloss Beer, une blanche, la Sommer Beer, une IPA, nommée Kaeffer Beer et une ambrée au miel de montagne, la Fursten Beer. Des cuvées spéciales et éphémères voient le jour tout au long de l'année, selon l'inspiration du moment.

Brasserie Le Grillen

COLMAR (FRANCE-ALSACE-68)



La **Brasserie du Grillen** est une fabrique de bière et un brewpub se situant dans le quartier du **Grillenbreit** à **Colmar**.

Nous élaborons nos bières dans l'ancienne manufacture de coton "Berglas-Kiener", qui se caractérise par ses bâtiments industriels typique du XIXème siècle et sa grande cheminée en briques rouges qui surplombe le secteur.

Nos bières reflètent notre philosophie : houblonnée !

Dans chacun de nos brassins, il y a une partie de nos différentes expériences puisées au travers de nos multiples voyages.

Prenez le grand orient express de la vie et découvrez nos bières cousues main, aux inspirations hétéroclites....

- Les classiques
- Les collab' sont des bières élaborées en collaboration avec des amis et des brasseries que nous apprécions. Le but est de passer ensemble un bon moment, tout en partageant les techniques et le matériel de chacun.
- Les "Beerstorming" sont des brassins éphémères en fonction des saisons, des envies et de la folies des brasseurs.

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.

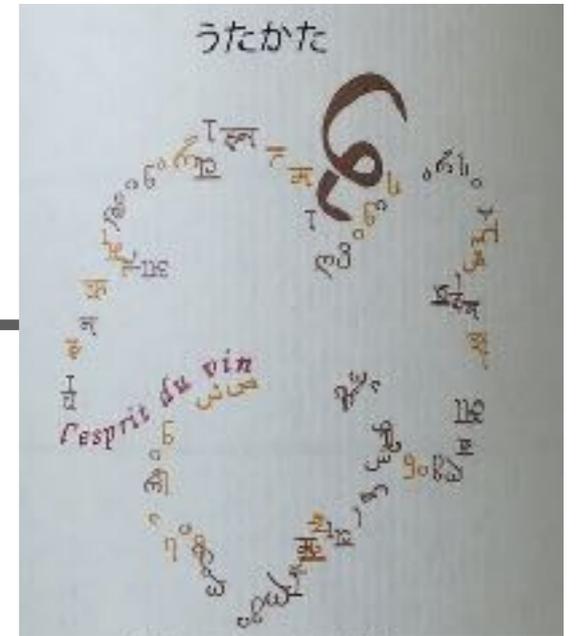
- Respect de notre **terroir** d'abord : son expression fidèle dans l'ensemble de nos vins est notre objectif.
- Respect de la **vie du sol**, si importante à nos yeux. C'est l'équilibre du sol qui va donner l'équilibre des raisins et donc de nos vins.
- Respect pour nos **raisins** : c'est leur qualité 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 Laurent Barth

BENWIHR (FRANCE-ALSACE-68)

Laurent Barth a sa vision de l'héritage. Il aurait pu se contenter de reprendre le domaine familial. Il a commencé par aller voir ailleurs. À la rencontre d'autres hommes. D'autres cultures. Avidé de savoir-faire d'hier et d'aujourd'hui. De tout ce que ses semblables pouvaient lui léguer. Il a parcouru la Terre les deux pieds dessus. Toujours en ligne avec la vigne. Vingt mois durant, il a sillonné les sillons. Liban. Afrique du Sud. Californie. Inde. Australie. Son obsession de valoriser son coin de terre s'est renforcée avec les kilomètres. De son tour du monde du vin, il a gardé une trace. Son label en feuille de vigne, dessinée par des lettres. « L'esprit du vin » y est écrit en français, arabe, perse, géorgien, marathi... Au décès de son père, Laurent Barth retourne aux vignes familiales. Il les travaille longtemps seul. Avec exigence. Sincérité. Passe en

bio dès 2004. Vendange à la main. Élève en foudre et en barriques. S'oblige à des rendements bas. Pour lui, le vin est le résultat d'un effort. Le fruit de choix effectués dans la solitude. Dans ses vignes. Dans sa cave. Il va. Vient. Métisse. S'interroge. Doute. Sa rigueur est depuis de nombreuses années récompensée.



Domaine GROSS

GUEBERSCHWIHR (FRANCE-ALSACE-68)



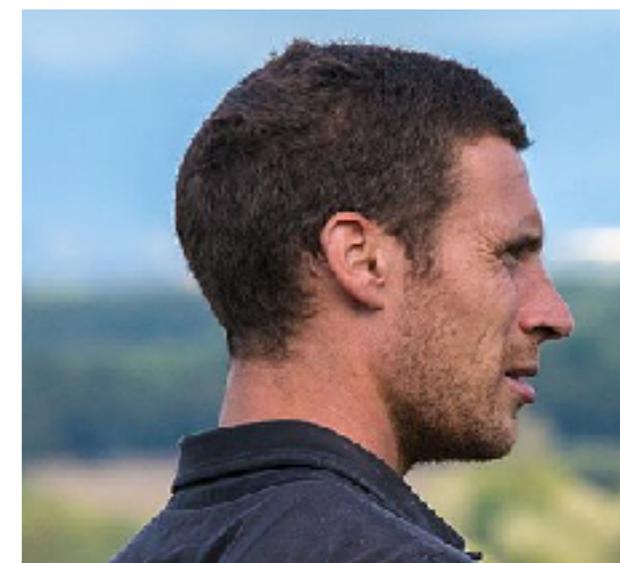
Au début des années 1980, Rémy Gross prit la relève de ses parents au domaine, fondé par son grand-père Louis Gross, forgeron de métier, comptant alors 2,5 hectares de vignes.

Dans un esprit familial et un souci constant de respect des traditions, Rémy et Vincent, cultivent aujourd'hui un vignoble de 10 hectares et vinifient l'ensemble de la récolte.

L'ensemble du vignoble est conduit selon les principes de la biodynamie et notre objectif premier est d'élaborer des vins d'une grande expression aromatique. Pour cela, les soins apportés à la vigne sont réalisés de façon manuelle car la main de l'homme permet une délicatesse dans chacun des gestes. L'utilisation de plantes (orties, prêles...) renforce l'action du soufre et du cuivre lors des traitements ; les préparations biodynamiques (compost MT, 500, 501) valorisent les sols et améliorent le développement de la vigne tout au long de la saison.

Une taille courte en hiver permet de réduire la charge par pied et ainsi d'obtenir des vins très aromatiques.

Enfin, il est pour nous capital de comprendre la nature des sols formant le terroir et la valorisation de ces sols passe par des labours qui améliorent et préservent l'activité microbienne.



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 FRIEH

HOLTZWHR (FRANCE-ALSACE-68)



La Ferme Frieh cultive et transforme le chou en choucroute bio depuis plusieurs générations : une vraie tradition familiale !

En agriculture biologique depuis 1971, nos parcelles sont situées sur un terroir appelé le « Ried brun colmarien » réputé notamment pour sa nappe phréatique affleurante. Les choux y sont cultivés au rythme d'une rotation de 5 ans. Cette rotation de culture, nous amène à produire également des céréales, des oléagineux et des protéagineux.

Nous choisissons les semences bio de préférence non CMS et si possible non hybridées. Au printemps, elles sont semées en pleine terre dans notre pépinière. Puis nous repiquons les plants de choux au courant du mois de mai.

La récolte des choux va s'étaler du mois d'août jusqu'à la fin du mois de novembre.

Les choux cueillis le matin, sont étrognés, blanchis, coupés en fines lamelles puis mis en cuves de fermentation avec une adjonction de sel marin.

La fermentation : Le sel exprime l'eau du chou, favorise l'extraction des substances nutritives qu'il contient servant de support aux bactéries lactiques.

Dans la première phase de fermentation, le sel en combinaison avec les acides élaborés par les ferments lactiques, inhibe le développement de la flore aérobie.

L'implantation et le développement de la flore anaérobie lactique se mettent en place naturellement. Les glucoses contenus dans les choux sont peu à peu transformés en acide lactique, responsable de la transformation de sa texture, de l'auto-conservation, d'une amélioration des qualités nutritionnelles et d'une saveur particulière que prend la choucroute en s'acidifiant.

Notre choucroute est garantie **sans additif ni conservateur**.

Nous respectons scrupuleusement **6 semaines de fermentation** avant la mise en marché.



Ferme HERRMANN

DUNTZENHEIM (FRANCE-ALSACE-67)



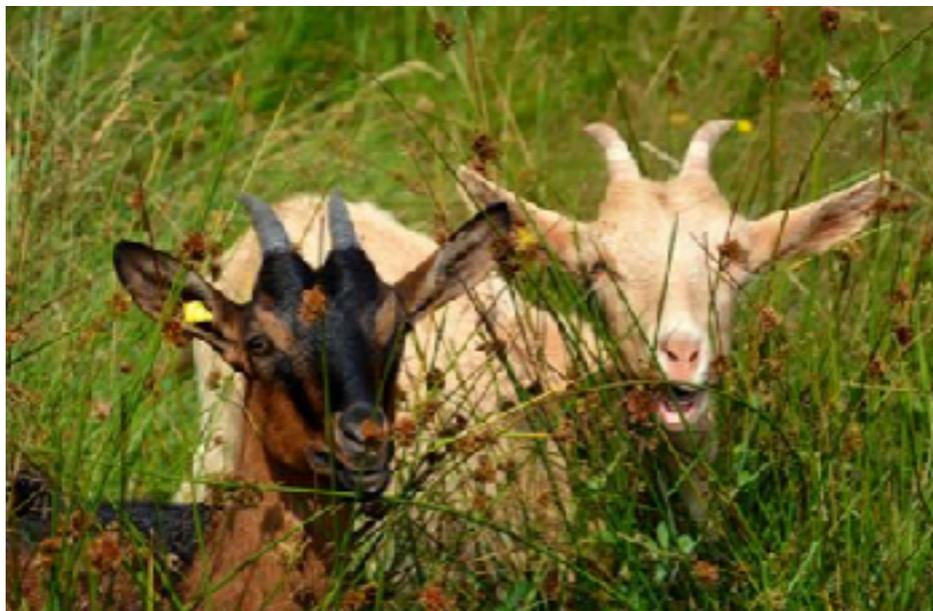
- **La pomme de table** : pomme de premier choix, nous avons une plantation de 10 variétés sur 15 hectares. pomme de dégustation ou pour jus. traitées aux huiles essentielles.
- **La cerise** : nous avons 5-6 variétés sur une plantation de 10 hectares.
- **Le jus de pomme** est un pur jus, les pommes 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 Pierreveilcin-Basler

LAPOUTROIE (FRANCE-ALSACE-68)



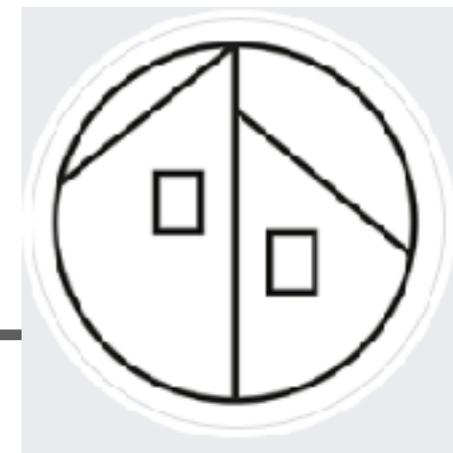
Située sur les hauteurs de Lapoutroie, à 600m d'altitude, notre ferme est une exploitation traditionnelle de montagne. Nous veillons à respecter la nature qui nous entoure ainsi que le bien-être de nos animaux, c'est pourquoi notre production est certifiée Agriculture Biologique.

De la mi-avril au début du mois de novembre, nos vaches pâturent sur les prairies naturelles d'altitude voisines. Pendant la période hivernale, nous les nourrissons principalement du fourrage séché qui est récolté sur ces mêmes prairies. Le lait ainsi obtenu reflète toute la typicité du terroir de nos montagnes. Nous le transformons ensuite en différents fromages au lait cru, que nous affinons patiemment dans notre cave.



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)



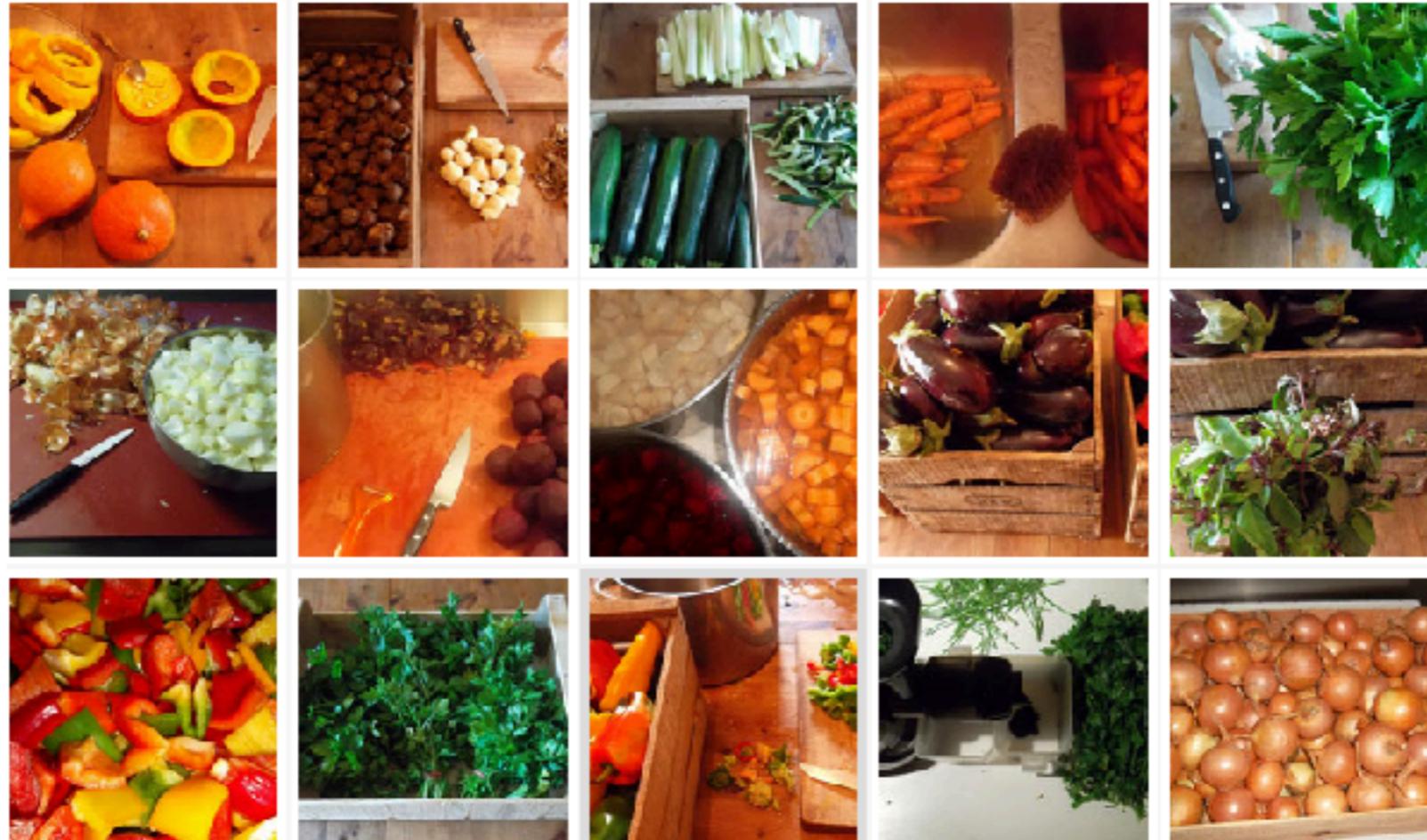
Maraichage bio diversifié sur petite surface s'inspirant de techniques innovantes: agroécologie - non travail du sol - permaculture - méthode bio-intensive.



La ronde des saveurs

EMPURANY (FRANCE-ARDECHE-07)

La ronde des saveurs



Tartinades bio artisanales françaises !

Pâtés végétaux bio. Terrines végétales biologiques.

Nature & Progrès. Végétarien, végétalien, vegan.

Sans gluten, sans lactose, sans huile de palme, sans soja, sans levure.

Légumes des jours

EGUISHEIM (FRANCE-ALSACE-68)



Jean Wagner propose un maraichage bio diversifié sur petite surface s'inspirant de techniques innovantes:

agroécologie - non travail du sol - permaculture - méthode bio-intensive.

Vente complémentaire de légumes et fruits biologiques.

Natur'Ailes

GUEBWILLER (FRANCE-ALSACE-68)



C'est en 2006 que tout s'est bousculé dans ma vie...

J'étais à l'écoute de ce que je voulais vraiment, je me suis promenée à Guebwiller, je suis entrée dans le magasin bio tenu par Mme Still et je lui ai demandé si elle vendait son magasin... C'est le 1^{er} avril 2007 que j'ai fait l'acquisition du fond de commerce. En avril 2012 que mon Chatzi (Olivier) est venu m'épauler à mi-temps, mais vous savez bien que les conjoints sont toujours à nos côtés, même si on ne les voit pas toujours.

En avril 2017 Natur'Ailes a déménagé pour avoir un espace de vente de près de 250m²...

La vie nous fait parfois suivre des chemins qui sortent des sentiers battus, les expériences qui sont venues à moi m'ont servi pour avancer et me permettre de comprendre...



J'ai suivi une formation de Naturopathe à l'école Dargère Univers, des formations de Reiki ainsi qu'un enseignement d'Auratherapie avec Michel et Christine Soenser, plusieurs séminaires avec Aigle Bleu qui est un chamane amérindien.

Des séminaires avec les fournisseurs du magasin, en compléments alimentaires, oligothérapie, huiles essentielles, élixirs de fleurs, gemmothérapie... J'ai tissé de beaux liens avec les fournisseurs. C'est donc avec grand plaisir que je partage mes connaissances avec nos clients et les conseille dans leurs achats. C'est une belle aventure que je vis, surtout en ce moment de changement, c'est une période qui nous fait bouger, nous fait réfléchir, mais avec l'amour tout est possible. Après avoir écrit ces quelques mots je m'aperçois que ma bonne étoile est toujours près de moi. Carine



Savonnerie SCALA

COLMAR (FRANCE-ALSACE-68)



CERTIFIE ECOCERT COSMOS ORGANIC

100% des ingrédients sont naturels

83% des ingrédients sont issus de l'agriculture biologique

Vinelem

FRELAND (FRANCE-ALSACE-68)



J'ai créé la marque Vinelem ® en 2005 avec 2 recettes : une Bio & une non Bio. Ces 2 recettes ont été élaborées en partenariat avec un ancien professeur de l'institut Pasteur de Paris Dr Henri Oréal. En 2006, j'ai tout donné à ma grande sœur et la société Vinelem a fonctionné avec ces deux recettes.

Depuis janvier 2020, ma sœur étant en retraite, j'ai repris mon « bébé ». De nouveau en collaboration avec Mr Henri Oréal, nous avons créé 7 nouvelles recettes biologiques (d'autres sont en élaboration) fabriquées à Fréland.