

## Les Producteurs

Olivier GUTLEBEN / Nicolas GUIBERT - Ferme Steinmaeur / Ferme des Pensées Sauvages /  
Laurent FICHTER - Rucher des Mûriers / François TAVERNIER - Le Cellier de Fanch /  
Barnabé STOEHR - Brasserie S'Humpaloch / Sandra RIEGEL / Antoine RICHART - Ferme Richart



# AMAP

ASSOCIATION POUR LE MAINTIEN D'UNE AGRICULTURE PAYSANNE



## FRAMBOISES ET DORYPHORES



Cette AMAP propose des produits locaux, de saison et biologiques :  
fruits, légumes, pain, fromages de vache, fromages de chèvre, miel, bière, œufs...  
et des produits de la mer façon traiteur.



## GENÈSE DE L'AMAP FRAMBOISES ET DORYPHORES

« Une première distribution de fruits et légumes s'est tenue en juin 2009 dans un garage à Bollwiller... Un enthousiasme contagieux et un désir militant de devenir, enfin, consommateur m'ont fait rencontrer des personnes dans la même démarche : Adeline Goux de Guebwiller et Laurent Cusey de Bollwiller en février 2009. Le projet était de manger des produits goûteux, sains et surtout de participer activement au développement de l'agriculture biologique et locale.

Laurent connaissait Joseph FINANTZ qui avait réalisé, avec sa femme Claudine, son rêve de gosse : être paysan après une 1<sup>ère</sup> vie en tant qu'ingénieurs ; Le couple produisait et vendait sur les marchés à peu près tous les fruits qui peuvent pousser en Alsace, y compris des nèfles !

Ils ont accepté de rentrer dans l'aventure, après quelques hésitations, craignant que cela ne s'arrête un beau matin... Mais l'intégration du couple FINANTZ au sein de l'AMAP, avec ses connaissances immenses en agro-écologique et son goût pour le partage, était indispensable et nous avons tout fait pour avoir ces producteurs de fruits avec nous. Merci à Joseph et Claudine de nous avoir accompagné si longtemps...

Ensuite il a fallu trouver un maraicher : pas facile, à moins de 10 km de Guebwiller-Bollwiller - pour réduire l'empreinte carbone au maximum-. A la faveur d'une immobilisation forcée à la suite d'un accident de ski, mon téléphone a chauffé... L'OPABA (Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace) m'a finalement orienté vers Olivier GUTLEBEN de Munwiller, en reconversion professionnelle, tombé amoureux des arbres fruitiers. Son verger était planté, mais il lui restait 5 ans à attendre, avant d'avoir un 1<sup>er</sup> revenu ; et..., Olivier avait du terrain pour faire du maraichage ; qu'à cela ne tienne ! J'appelle Olivier ; ça a matché très vite ! il a commandé graines et plants, est devenu un maraicher hyper compétant, grâce à son énorme capacité de travail. Merci à Olivier d'être devenu le producteur emblématique de notre AMAP, depuis plus de... 10 ans déjà !

Tout s'est enchaîné, premières distributions dans le garage d'une amapienne en juin 2009 et lors de l'assemblée générale constituante d'octobre 2009, avec une petite vingtaine de membres très actifs et nos producteurs de fruits et légumes, est née l'AMAP Framboises et Doryphores ; Framboises car l'été précédent nous prîtions main forte à notre producteur de fruits pour la cueillette des framboises ; doryphores car, armés de gros bocaux, nous chassions le doryphore ennemi juré des pommes de terre : le coup de main aux producteurs fait partie de l'ADN d'une AMAP. »

Francine Eberhart.

## REMERCIEMENTS

Cette brochure n'aurait pas pu voir le jour sans la participation des producteurs. Merci pour leur accueil et leur contribution. Les textes de présentation des producteurs et de leurs produits ont été principalement rédigés sur la base d'interviews et de visites guidées. Cette brochure vise à informer les amapiens et les amapiennes sur les producteurs, leurs produits et leurs méthodes.

L'objectif est aussi de permettre ou renforcer le lien de proximité entre producteurs et consommateurs. L'AMAP a le souci d'humaniser les rapports entre chacun et depuis son origine, elle s'efforce de soutenir les producteurs qui peuvent être confrontés à des réalités ou des contraintes parfois éprouvantes, réalités démontrant leur attachement à des valeurs fortes.

Selma G

## SOMMAIRE

- 1) Présentation de l'AMAP Framboises et Doryphores
- 2) Présentation des Producteurs et de leurs produits
- 3) Les contrats et tarifs

# 1. L'AMAP FRAMBOISES ET DORYPHORES

Créée en 2009, l'Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP) Framboises et Doryphores propose aux adhérents des produits issus d'une agriculture locale et respectueuse de l'environnement. Les prix sont au tarif producteur grâce à l'existence d'un intermédiaire non lucratif (l'AMAP) et un engagement de l'amapien (sur une saison entre 6 et 10 mois selon les produits). Ce dernier profite donc, grâce à un prix juste, de produits de saison, sans intrants chimiques, respectueux de l'environnement et des humains.

Aux paniers de légumes et de fruits initialement proposés se sont adjoints, dans les années qui ont suivi, des pains et fromages de vache, des fromages de chèvre, du miel, de la bière, des produits de la mer et des œufs. Les pains et fromages de vache bénéficient d'un label Demeter (agriculture biodynamique).

Courant 2019, l'AMAP comptait plus d'une soixantaine de contractants profitant des produits de 8 producteurs. En mettant en lien producteurs et consommateurs, notre association souhaite contribuer à un nouveau modèle de société, basée sur le lien social, les échanges locaux, la convivialité et le respect de l'environnement.



L'association est régie par les articles 21 à 79-III du code Civil local et inscrite au registre des Associations du Tribunal d'Instance de Guebwiller.

Pour réaliser ses objectifs l'association peut utiliser les moyens suivants : des réunions de travail, des rencontres à la ferme, des ateliers pédagogiques, la distribution de produits sous forme de paniers, des coups de main aux champs, des soirées de conférence et débats, des soirées culturelles, la diffusion d'un bulletin d'information, et toutes autres actions visant à renforcer l'objet de l'association.

L'association est administrée par un bureau composé au minimum de sept membres.

Le bureau aura l'initiative de créer au moins quatre comités permettant le fonctionnement concret de l'association :

- Le comité de gestion de la distribution des produits,
- Le comité de gestion des contrats et de la centralisation des paiements aux producteurs,
- Le comité de la communication interne et externe,
- Le comité d'aide aux exploitants, d'animation et de sensibilisation à l'agriculture durable.

Le bureau se réunit au moins trois fois par an et chaque fois qu'il est convoqué par son président ou à la demande de quatre de ses membres. En 2019, le bureau comptait 13 membres :

**Par fonction** : Hervé LEGRAND président, Jean-Sébastien CUISNIER vice-président, Marie BASENACH trésorière, Margot SARTER trésorière adjointe, Christophe ANSEL secrétaire, Gaby SARTER secrétaire adjoint.

**Autres membres** : Francine EBERHART - Guillemette FRUCHAUD - Selma GUCLU - Véronique HÉGY - Catherine HOOG - Gwladys PHILIPPE.

Ces derniers occupent des fonctions au sein des comités cités ci-dessus.

Dans l'esprit de la charte des AMAP à laquelle elle se réfère, l'association se propose :

- de créer des liens entre plusieurs producteurs et un groupe de consommateurs,
- de permettre l'accès à des produits de qualité, de saison, variés, sans intrants chimiques de synthèse et socialement équitables,
- de favoriser une agriculture paysanne à taille humaine et locale, par un partenariat solidaire entre consommateurs et producteurs, passant par une rémunération directe du producteur au juste prix,
- de cultiver du lien social entre adhérents et producteurs, et permettre aux adhérents de développer un lien avec la terre, notamment en participant à des ateliers pédagogiques, et des travaux dans les exploitations,
- de partager et échanger des connaissances et expériences entre adhérents,
- de promouvoir une agriculture saine et durable respectueuse de l'environnement, et en faciliter l'accès au plus grand nombre.

Pour que le contrat soit valide, le contractant doit être adhérent à l'association AMAP Framboises et Doryphores (10 € de cotisation annuelle). La signature des contrats a généralement lieu courant avril, avant l'Assemblée Générale Associative et le début de saison qui démarre en mai et s'achève en mars.

Les contrats pour le pain, les légumes et les fruits impliquent un paiement pour l'année (en 3 fois). Pour les personnes dans le besoin, une mensualisation peut être envisagée. Les paiements sont remis à l'association lors de la signature des contrats et l'association remet progressivement les paiements aux producteurs.

Pour les autres produits, l'AMAP propose un système de compte rechargeable au cours de la saison et des commandes périodiques.

En principe il n'y a pas d'échanges de liquidité lors de la distribution, le bureau fait l'intermédiaire entre l'amapien et le producteur.

L'assemblée générale est un moment de rencontre privilégiée entre les producteurs et les amapiens. Après un bilan de l'année écoulée et la signature des nouveaux contrats un temps de convivialité est proposé avec le partage d'un apéritif fourni de certains produits des producteurs mais aussi des confectons d'amapien-ne-s.

L'AMAP et les producteurs s'efforcent d'organiser d'autres moments de partages et de rencontres à travers par exemple des coups de main aux producteurs mais aussi lors de la soirée tarte flambée accueillie chez Olivier GUTLEBEN à MUNWILLER ou encore l'Osterputz accueilli au sein de la Ferme des Pensées Sauvages au Remspach à Linthal.

L'AMAP participe à des événements tels que le forum des associations de Guebwiller, le Forum Social du Florival... et a participé cette année aux 1ères rencontres Eco-Citoyennes organisées par la ville de Soultz. L'association s'inscrit dans un réseau associatif dans le Florival c'est pourquoi certains paniers non récupérés ou volontairement offerts par les amapiens à l'occasion de départ en vacances sont donnés à des personnes dans le besoin notamment certaines familles accompagnées par l'Association D'Ici et D'Ailleurs. Par ailleurs, l'association est en réflexion au sujet de la mise en place d'un « panier solidaire ». Des visites guidées annuelles chez les producteurs et par petit groupe pourront potentiellement être organisées par la suite à l'aide des membres du bureau. Enfin, l'AMAP a organisé un concert de soutien afin de récolter des fonds pour un de ses producteurs en raison des dégâts causés par le gel et à organisé pour son **1<sup>er</sup> Marché-Concert** place de l'hôtel de ville à GUEBWILLER, en présence de l'ensemble des producteurs et de certains partenaires !

Les paniers sont distribués une fois par semaine par les producteurs.  
Il existe également des contrats AMAP pour une distribution à BOLLWILLER.

## 2. PRÉSENTATION DES PRODUCTEURS ET DE LEURS PRODUITS

**Olivier GUTLEBEN**  
Maraîcher / arboriculteur

Légumes  
1 rue du Moulin  
68250 MUNWILLER  
Tel : 06 78 02 94 72  
[oliviergutleben@wanadoo.fr](mailto:oliviergutleben@wanadoo.fr)

**Sandra RIEGEL & Olivier GUTLEBEN**  
Fruits

1 rue des Landes  
68740 HIRTZFELDEN  
06 82 51 58 56  
[ei-riegel@orange.fr](mailto:ei-riegel@orange.fr)

**Ferme des Pensées Sauvages**  
Pains et fromages de vaches

Remspach  
68610 LINTHAL  
Tel : 03 89 26 40 13  
[scea-les-pensees-sauvages@orange.fr](mailto:scea-les-pensees-sauvages@orange.fr)

**Nicolas GUIBERT**  
Ferme Steinmauer

Fromages de chèvre  
196 rue du Hilsen  
68610 LINTHAL  
Tel : 06 86 85 02 08  
[guibertnicolas@hotmail.com](mailto:guibertnicolas@hotmail.com)  
<https://www.ferme-steinmauer.fr/>

**Laurent FICHTER**  
Rucher des Mûriers

Miel  
49 rue de l'Entente  
68260 KINGERSHEIM  
Tel : 03 89 50 41 64  
[rucher\\_des\\_muriers@hotmail.fr](mailto:rucher_des_muriers@hotmail.fr)  
<https://www.rucherdesmuriers.fr/>

**François TAVERNIER**  
Le Cellier de Fanch

Produits de la mer  
23, rue Frédéric KREUTZBERGER  
68500 GUEBWILLER  
Tel : 06 75 43 87 57  
[cellierdefanch@gmail.com](mailto:cellierdefanch@gmail.com)  
<http://cellierdefanch.fr/>

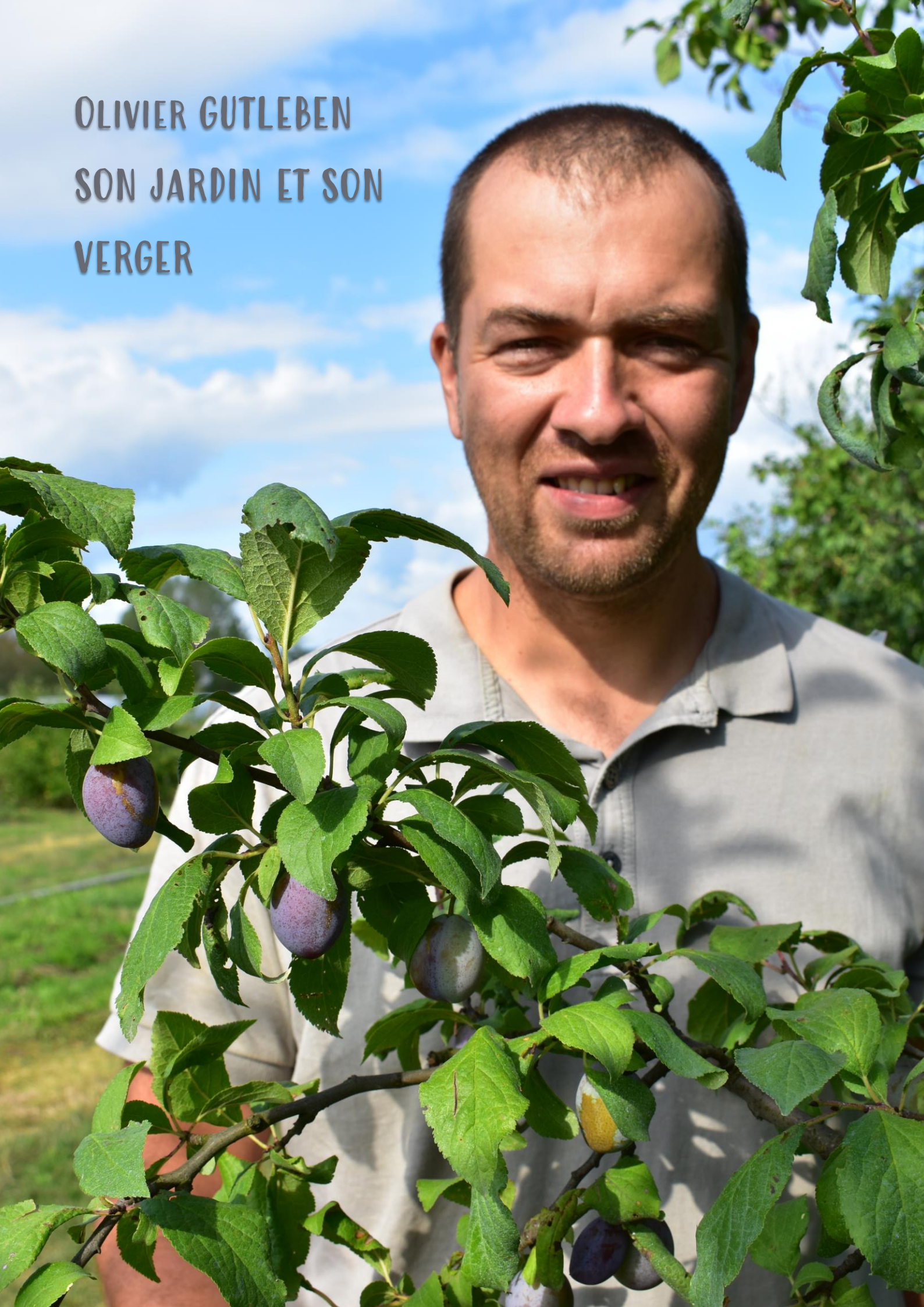
**Antoine RICHART**  
Oeufs

150 rue de Waldighoffen  
68 480 ROPPEZTWILLER  
03 89 07 94 49  
<https://www.ferme-richart-schmidlin.fr/>

**Barnabé STOEHR**  
Brasserie S'Humpaloch

Bières  
21A rue de la Vallée  
68610 LAUTENBACH- SCHWEIGHOUSE  
[s.humpaloch@gmail.com](mailto:s.humpaloch@gmail.com)

OLIVIER GUTLEBEN  
SON JARDIN ET SON  
VERGER



## SON HISTOIRE

Olivier GUTLEBEN est maraîcher et arboriculteur, marié et père de 3 enfants. Il a exercé le métier de dessinateur industriel durant une dizaine d'années. Ses parents avaient une petite exploitation agricole céréalière (23 hectares) à Munwiller, jusqu'en 2006, date à laquelle ils ont pris leur retraite. C'est alors que le fils a décidé de reprendre l'exploitation (aujourd'hui 25 ha) dont il a converti l'activité. Olivier souhaitait un verger car oui, pour lui, cette aventure agricole est d'abord une histoire de goût et notre producteur a un fort penchant pour le sucre. Après avoir suivi une formation de plusieurs mois à Rouffach et effectué un stage auprès d'un arboriculteur, durant un an il n'a produit que des fruits : pommes, quetsches et mirabelles. En 2008, Francine EBERHARD et Edith AMBRUSTER (ayant obtenu les coordonnées d'Olivier par le biais de l'OPABA\*\*), sont allées à sa rencontre afin de lui proposer d'être le producteur de légumes en agriculture biologique, au sein de l'AMAP qu'elles voulaient créer. Fort des arguments de ces dames, Olivier a accepté de se lancer dans l'aventure et le maraîchage représente maintenant la moitié de son activité. Depuis plus de 10 années, il travaille seul dans son exploitation individuelle plus de 70 heures par semaine. Ce qui demande de l'organisation, de l'anticipation et de multiples savoir-faire. Il peut compter sur le soutien moral et physique de son père, de son épouse et parfois d'Amapiens. Depuis peu, il a noué un partenariat avec Sandra RIEGEL, sa petite-cousine, notamment pour les fruits rouges bio qu'elle produit. L'AMAP absorbe une partie importante de sa production qui est également proposée en point de vente directe notamment les samedis matin\*\*.

## SON VERGER

L'arboriculteur a un verger situé à Niederentzen qui produit différents fruits. La première partie du verger a été plantée en 2008 : pommes (18 variétés qui sont adaptées à la conduite biologique) dont la récolte s'échelonne de mi-juillet à mi-novembre, - mirabelles de Nancy qui se cueillent mi-août,

- quetsches d'Alsace qui se dégustent début septembre. La

deuxième partie du verger a été plantée en 2014 : - cerises (5 variétés) récoltées en mai afin d'en profiter plus longtemps, -

abricots (4 variétés) récoltés en juin, - pêches (11 variétés) cueillies en juillet et août, - poires (4 variétés) récoltées d'août à septembre. La troisième partie : création en 2016 d'un nouveau verger de pommes à Munwiller.



Lors de la récolte, les pommes sont triées. Au-delà de varier les plaisirs, ce qui est important pour Olivier, c'est d'éviter perte et gaspillage, ainsi, des légumes trop produits ou pas assez beaux (car attaqués par exemple par le carpocapse\*\*\*) sont sublimes

grâce au jus variés avec des mélanges fruits ou légumes parfois audacieux : pomme/citron, pomme/carotte, pomme/framboise, pomme/navet, pomme/betterave, pomme/poire, pomme/épices, pomme/céleri... Du mois d'août au mois d'octobre, la cueillette est libre au verger.

## SES LÉGUMES



Ce maraîcher propose des produits frais, goûteux et diversifiés (une trentaine de légumes différents et en comptant les variétés : 80 !). Olivier privilégie la diversité plutôt que la quantité. Il aime tout ce qu'il cultive, c'est pourquoi vous n'y trouverez pas de piment ! Toujours en quête de saveurs, il y a souvent des nouveautés comme ce poivron « purple beauty ». Olivier cultive plusieurs variétés de tomates (cœur de bœuf, fleurette, maestia, cerise, cindel, noire de Crimée...), de salades (batavia, feuille de chêne, multifeuilles, laitue, mâche, roquette, pourpier...) et d'autres légumes : carotte, aubergine, poivron, choux (de Bruxelles, blanc, rouge, kale, rave), fenouil, betterave, courgette, oignon, courge (spaghetti, potiron, butternut, pâtisson, potimarron, longue de Nice, blue ballet...), côte de blette, concombre, céleri, céleri branche, épinard, poireaux, navet (violet, boule d'or), haricot, pomme de terre notamment vitelotte... Pour éviter que les légumes ne s'abiment, la récolte des légumes est quasi quotidienne. Certains légumes sont cultivés en plein champ sous tunnels (et non sous serres vitrées) notamment parce que ce dispositif se déplace plus facilement. Une rotation des cultures tous les 3 ans minimum est effectuée sous les tunnels contre cinq ans en extérieur. En travaillant ainsi, la terre est respectée tout en luttant contre son appauvrissement et l'installation de maladies et de ravageurs est moindre. Pour Olivier qui raisonne en système, « le sol fait partie intégrante de la culture, ce n'est pas juste un support » et le terroir impacte le goût.

\* Organisation Professionnelle de l'Agriculture Biologique en Alsace

\*\* 9h à 12h au 1, rue de la Thur à MUNWILLER. Les paniers de l'AMAP sont distribués par Olivier, de 18h à 18h45.

\*\*\*\* Un papillon dont la larve se nourrit de la chair des fruits.



*Les Moutons  
d'Alsace*  
**LASON**

**NICOLAS GUIBERT  
ET SA CHÈVRERIE**



## SON HISTOIRE

Originaire de la Picardie, Nicolas GUIBERT a posé ses valises dans sa ferme au Hilsen (~ 1000 m alt) en 2012 après une période passée dans le Doubs. Initialement ingénieur hydro-biologiste, spécialisé dans l'écologie des rivières et des lacs, il a toujours porté un regard et une réflexion sur l'environnement, sur le rapport de l'humain à la nature. Etant fils, petit-fils et arrière-petit-fils d'agriculteur, il est enraciné dans la vie à la ferme. Souhaitant protéger la nature (faisant une place raisonnée à la technologie), il était évident pour cet écologue de produire en agriculture bio et de distribuer en circuit court. La rencontre entre Nicolas et ses chèvres est à l'origine assez fortuite. S'il était convaincu de vouloir une ferme où développer des méthodes respectueuses de l'environnement, il n'avait pas en vue l'élevage de chèvres. Après s'être saisi d'une opportunité et d'une formation de 3 mois, il a développé un lien avec ses chèvres qui lui permettent d'être un fromager. Ses premières productions datent de 2013, année où il a intégré l'AMAP (~10% des produits).

## SON TROUPEAU

Les chevreaux naissent en mars. Actuellement, Nicolas a 42 chèvres et 11 chevrettes. Ces dernières restent en intérieur durant leur première année de vie dans une surface 2X plus grande que les normes légales ; cela les protège des parasites (évite l'usage de produit) et favorise leur croissance. Elles feront leur 1ère lactation à 12 mois environ (ou à 30kg min) après avoir donné une 1ère naissance. Pour protéger le troupeau contre le développement de pathologie, chaque année, il doit réformer 20 à 25 % des biquettes (environ 10/an, surtout les vieillissantes), elles vont en famille d'accueil (difficile à trouver) ou servent à fabriquer du saucisson\*. D'une année à l'autre et d'une saison à l'autre les goûts de ses fromages peuvent varier en raison de la variabilité du lait, c'est une des conséquences d'une agriculture respectueuse de l'environnement et du producteur. Les chèvres sont au maximum en pâture dans des espaces (location communale) où il veille à la diversité végétale. Ceci explique la variation des goûts : c'est le terroir. Il apprécie que ses chèvres puissent manger varié et profiter de l'ombrage offert par les arbres.

## LES FROMAGES DE CHÈVRE FRAIS / LA FAISSELLE



Les ferments sont produits de façon artisanale à partir de la traite de la veille (petit lait), c'est ce qui permet de valoriser le terroir de la ferme. Après chaque traite, réalisée 2 fois par jour, le lait estensemencé avec ses ferments naturels, puis de la présure (enzyme) est ajoutée. Après 24h de repos à 20°C, le caillé (lait solidifié) est récolté, duquel résulte la faisselle. Pour la confection des fromages frais, le caillé est égoutté dans un linge spécial pour une nouvelle durée de 24h, puis moulé. Nicolas propose des fromages de chèvre frais nature, ou aromatisé : poivre (mélange de 3 baies), pavot, échalotes, ail et fines herbes, herbes de Provence, curry, ciboulette, tomate, miel, figue, crème de marron ou pain d'épices.

## LES FROMAGES DE CHÈVRE AFFINÉS

L'affinage consiste à laisser s'installer ou non une moisissure (spores et champignons) sur la surface des fromages. Nicolas, avec son savoir-faire de fromager, sélectionne ses moisissures en fonction du résultat qu'il souhaite obtenir, après avoir moulé les fromages, ceux-ci sont installés dans le séchoir. Le pénicillium, devient bleu, cette moisissure apporte plus de force, plus de piquant au fromage. Il y a aussi le geotrichum, qui donne un aspect « peau de crapaud » à la surface du fromage qui devient crémeux. Pour ce dernier la méthode consiste à moins le saler et à moins le sécher, (24h contre 5 j pour les crottins) il aime l'humidité. Lorsque les ventes baissent, alors que le lait est abondant (avril-mai / pic de lactation), les tommes sont privilégiées car elles permettent de conserver du lait obtenu 2 mois plus tôt. Autrefois, ce type de fromage était privilégié, il n'y avait pas de réfrigérateur, c'était d'abord une méthode de conservation du lait jusqu'à 6 mois, voire plus. Ce fonctionnement est respectueux de l'animal car il s'adapte à la production de lait par la chèvre. N'étant pas forcée à donner du lait lorsque cela arrange le producteur, la chèvre développe moins de problèmes de santé et a une meilleure espérance de vie. Nicolas propose des fromages de chèvre affinés avec des saveurs variées : crottins, bûche, tomme, palet, bouchon.



\* Il propose à la vente directe des viandes de veaux et de cabri.

**NB :** le colostrum est le premier lait, épais et riche en anticorps, que la mère donne au petit, permettant aux anticorps d'intégrer le système immunitaire grâce à une paroi intestinale brièvement très perméable durant les 6 premières heures de vie du cabri. Ceci est vital. Pour éviter de graves maladies telles que le virus de l'arthrite encéphalite caprine (CAEV) ou la bactérie paratuberculose le colostrum est prélevé pour avoir une stérilisation douce puis donné au biberon au cabri.



L'ÉQUIPE JOYEUSE  
DE LA FERME

## LEUR HISTOIRE

Renate, Franz, Mathis, Jonas et Lucas, ensemble, ils travaillent dans la Ferme des Pensées Sauvages sur les hauteurs de Linthal au Remspach à 930 m d'altitude. Au départ, en 1987, la ferme était portée par Franz, le père, et un ami de celui-ci, Laurent, parti après 10 ans. Renate s'est associée à son époux Franz, pour continuer la ferme. Plus tard, Mathis, un fils, après avoir voyagé plusieurs années, a souhaité travailler au sein de la ferme familiale. Parce qu'il aimait les chèvres et que l'étable ne pouvait supporter un salaire supplémentaire, il est devenu associé de ses parents en créant une chèvrerie au sein de la ferme familiale en 2017. Les chèvres jouent un rôle important pour défricher les terrains communaux loués par la ferme. Lucas, collaborateur fidèle depuis presque 10 ans, s'occupe du troupeau de vaches vosgiennes. Jonas, un autre fils, a quant à lui travaillé aux Pensées Sauvages depuis plusieurs années de façon plutôt polyvalente, cependant, il confectionne surtout les pains avec Renate. La ferme produisait d'abord en bio puis en Demeter. Elle propose de nombreux produits ; pour l'AMAP, elle fournit principalement le pain et les fromages de vaches. La ferme accueille régulièrement des stagiaires et toute l'équipe est polyvalente.

## LE PAIN AU LEVAIN

D'abord les blés. Au sein de cette ferme, la sélection du blé est fondamentale. La farine est produite sur la ferme avec un moulin à meules de pierre à partir d'une sélection de vieilles variétés : le rouge de Bordeaux, le rouge d'Altkirch, le rouge d'Alsace, un vieux blé autrichien et un vieux blé suisse. Ce choix s'explique notamment par le fait que leur gluten est plus digeste que celui des variétés modernes qui en sont saturées. Les variétés anciennes de blés ont des tiges plus longues donc les risques de verse sont importants et le rendement est deux fois moins élevé que celui des variétés modernes, cependant, étant une graminée, la plante s'élève du sol pour capter la lumière et en s'éloignant de la terre, l'épi risque moins la contamination par les champignons, les traitements sont ainsi évités. La ferme possède son propre moulin comprenant deux meules de pierre pour moudre délicatement le blé. Les minéraux sont ainsi préservés, la farine peut conserver le germe de blé et son huile. Cette méthode est longue mais permet de conserver l'intégrité de la farine qui est par ailleurs plus goûteuse et a donc moins besoin d'être salée. Les valeurs nutritives sont aussi conservées car la graine ne s'oxyde pas ne passant qu'une fois dans la meule contre 7 passages environ en fabrication industrielle. 2 pains salés au sel de Guérande sont proposés : un nature et un aux graines. Ce dernier comprend : lin, courge, tournesol, sésame, pavot. Les graines sont achetées ailleurs (Haute-Saône, Allemagne, Turquie...), il n'est pas facile de trouver des fournisseurs bio à proximité. La cuisson débute vers midi mais avant la pâte aura poussé trois fois. Il faut multiplier les fournées jusqu'en fin d'après-midi car les deux magnifiques fours ont chacun une capacité de 18 kg. Le pétrin est une machine ancienne, jusqu'à ce que la pâte soit prête il faut rester près du pétrin pour ajuster la quantité d'eau qui peut varier en fonction de la météo ou de la mouture de la farine. Cette étape est très importante et demande un savoir-faire spécifique. Le levain est préparé la veille et il faut penser à en conserver une partie pour refaire le levain le lendemain. Le levain permet d'ensemencer la pâte à pain, sa fermentation lente assure de bonnes qualités nutritives contrairement à la levure industrielle. Un équilibre doit être trouvé entre l'acide citrique et l'acide lactique. L'acidité a une odeur particulière et le levain doit faire de belles et multiples bulles. Du rab est parfois donné aux cochons qui en raffolent. L'acidité impacte le goût et la digestion. Entre le moment où la farine est mouillée et le pain enfourné, 7h seront écoulées. La ferme peut produire entre 40 et 140 kg de pain plusieurs jours dans la semaine. L'équipe s'inspire de la germination et de la culture du blé pour penser le processus de fabrication de son pain.



## LES FROMAGES DE VACHES



La Ferme des Pensées Sauvages c'est d'abord les vaches. Pour connaître leur nombre, il faut venir les compter soi-même. Les vaches sont traitées chaque jour, matin et soir. Le lait sert à produire, du munster, de la tomme de montagne (Bargkass), du fromage blanc et du yaourt. En moyenne 200 litres de lait par jour sont transformés. Il y a une petite cave d'affinage dans laquelle les trésors fromagers évoluent. Les munsters sont affinés durant environ 3 semaines contre plusieurs mois pour la tomme de montagne. Il peut être nécessaire de leur donner du foin. Cela impacte le goût, le fromage sera plus gras et plus jaune quand les vaches sont en pâture. De mai à novembre les bêtes sont à l'herbe. Le reste de l'année elles reçoivent du foin, de la luzerne, de l'orge et des betteraves.



**LAURENT FICHTER  
ET SON RUCHER**

## SON HISTOIRE

Laurent FICHTER est originaire d'Alsace et a une formation initiale de pâtissier. Après avoir obtenu son CAP pâtissier en 2006, il a occupé plusieurs emplois dans ce domaine puis, il a décidé de réorienter son projet professionnel en reprenant des études afin de vivre de sa passion. Ainsi, durant 18 mois, il a suivi une formation en vue d'obtenir le Brevet Professionnel Responsable d'Entreprise Agricole - orientation apiculture à Vesoul. Si le miel était un produit travaillé par Laurent lorsqu'il était pâtissier, l'intérêt pour les abeilles et le miel s'inscrit d'abord dans une histoire familiale et une pratique amateur. Son arrière-grand-père maternel possédait plusieurs ruches depuis 1942, pendant la guerre et, plus tard, aie construit un rucher au fond du jardin. Puis son grand-père a continué cette activité en y ajoutant le gaufrage de cire. Dans la maison où Laurent a grandi, son père avait installé des ruches au fond du jardin à côté de la rue... des Mûriers. Depuis sa jeune enfance, il a participé aux récoltes et aux transhumances. Après l'obtention du brevet, Laurent est devenu apiculteur professionnel et entrepreneur individuel en créant en 2011 « Le rucher des Mûriers » à Kingersheim. S'il gère seul l'ensemble du processus de fabrication, il peut compter sur le soutien de sa mère et de son épouse. Plusieurs fois médaillé pour son miel, cet apiculteur a intégré l'AMAP dès 2012 afin notamment de valoriser les produits locaux et l'économie locale. Il a un projet de construction à Ensisheim dans des locaux qui lui permettront de développer ses productions artisanales avec un point de vente. Grâce à sa double casquette de pâtissier et d'apiculteur, les amapiens pourront probablement bientôt profiter de nouveaux produits à commander tels que du nougat ou du pain d'épices ! Depuis 2012, il obtenu le label AB certifié par ECOCERT. On peut retrouver Laurent à la distribution lors des commandes de miel périodiques, mais aussi sur des marchés où il propose également d'autres productions, telles que des bougies car Laurent a également hérité le savoir-faire de cirier-gaufreur.



## SES RUCHES

Un rucher est un ensemble de ruches et chacune d'entre elles accueille une colonie composée de 50 à 80 000 abeilles (contre 10-15 000 en hiver). Les ruches de Laurent accueillent des abeilles de type carnica particulièrement résistantes à l'hiver aux maladies et bonnes productrices de miel. Le nombre de ruches n'a cessé d'augmenter passant de 150 en 2013 à plus de 350 en 2019. Il y a une reine par colonie pouvant vivre jusqu'à 4 années alors que les abeilles vivent environ 45 jours. Chaque ruche pourrait en moyenne produire 50 kg de miel mais en fonction des aléas (climat, maladie...) la ruche peut ne pas produire de miel du tout. Laurent se promène dans le département du Haut-Rhin afin de veiller sur ses ruches, et particulièrement sur leurs reines, afin de les faire transhumer au fil des saisons ou encore pour changer les feuilles de cire gaufrée des cadres. L'apiculteur apprécie être en contact avec la nature et fort de son expérience il connaît bien le terroir alsacien.



## SON MIEL

Laurent propose du miel récolté en Alsace et certifié bio. Selon les saisons, il met en pot principalement du miel : de fleurs (pissenlit, arbres fruitiers, aubépine...)\*, de forêt (érable, chêne...). On retrouve aussi du miel



de sapin, de tilleul, de châtaigner.... Enfin, certains miels peuvent être crémeux ou liquides. Pour Laurent le miel procure un plaisir gustatif mais il s'intéresse également ses nombreuses autres vertus et qui mériteraient d'être mieux connues du grand public. Le miel bénéficie d'une IGP (Indication Géographique Protégée). Le miel d'Alsace est un produit élaboré par les abeilles à partir de sucres produits par les végétaux, soit sous forme d'exsudats de fleurs (nectar), soit sous forme de sève récoltée par les pucerons (miellat). Chaque produit est caractérisé par : - sa teneur en eau maximale, - sa conductivité, - son acidité, - son HMF, - sa couleur - et la typicité de son goût. Les couleurs des miels varient, par exemple, celui issu

de sapins est de couleur brune avec des reflets verts, il exprime une légère odeur de résine et un arôme balsamique. Le Rucher des Mûriers a déjà participé à des concours de Miels. Les miels présentés ont été primés par des médailles d'Argent, de Bronze ou d'Or. En 2015, L'Acacia a été médaillé d'OR, le fleurs, le tilleul et le châtaignier médaillés d'Argent.

\* La certification n'est pas systématique pour le miel de fleurs.



**BARNABÉ STOEHR  
ET SA BRASSERIE**

L'ESTIVALE  
Bière Blonde  
au Liège Tannée  
et et et  
S'HUPPALOCH BLEU

## SON HISTOIRE

La brasserie (SARL) a été créée en 2009 par Jean-Jacques HUPFEL. Ce dernier faisait initialement partie du « Cercle des brasseurs pas connus », un groupe de copains qui aimaient brasser et boire de la bière ensemble. Ce groupe intervenait en tant qu'animateur à l'Ecomusée où il proposait des démonstrations de brassage avec des techniques médiévales. Le nom de la brasserie est S'humaloch Biarfwrek, le S est muet. L'Alsacien permettant une certaine créativité, ce nom est la contraction de *das* en Allemand, *Das Humaloch* : le humaloch. En Alsacien *humpa* veut dire chope (ou humpe et désigne 50 cl de bière), *loch* signifie le trou. Plus métaphoriquement, ce nom a été donné en mémoire d'un ancien bistrot guebwillerois aujourd'hui démolé (dont les plus de 50 ans se souviennent. Pour y accéder, il fallait descendre plusieurs marches, S'Humaloch signifiant ainsi « la taverne du bock ». C'est avec et dans la cave de Jean-Jacques que Barnabé a été formé à la brasserie entre 2016 et 2018. Ce qui a conduit Barnabé à la bière, c'est l'école. Dans le cadre de sa scolarité il a dû choisir un projet sur 1 an et il a choisi la bière, un peu par provocation. Au départ, sa proposition a été accueillie défavorablement mais grâce à un épais dossier sur la relation entre l'humanité et l'alcool, abordée sous un angle historique, il a fini par convaincre. Une de ses conclusions est que l'alcool est la seule substance psychotrope commune à toute l'humanité. Louise, camarade de classe, a mis en lien Barnabé et Jean-Jacques. Barnabé cherchait une brasserie lui permettant d'avancer sur son projet scolaire et Jean-Jacques faisait moudre le blé à la ferme des parents de Louise. En 2018, Barnabé acquiert la brasserie qui a dû déménager dans un local à Lautenbach-Schweighouse. Il brasse entre 600 et 800 litres de bière par semaine. Par périodes, il peut faire appel à l'aide d'un contractuel. L'AMAP, c'est par conviction, celle de Guebwiller absorbe moins de 10% de la production.



## LA BRASSERIE

Le principe de la fabrication de la bière, c'est de transformer de l'amidon (macromolécule de glucose) en sucre. C'est un processus qui existe dans la nature lors de la germination d'une graine. La réserve d'amidon contenue dans la graine va, sous l'effet de la chaleur du soleil, fabriquer des enzymes (protéines qui vont permettre de couper l'amidon en sucre et permettre à la graine de le métaboliser). Barnabé se fournit en malt d'orge pâle bio (variété brassicole provenant de DEUTSHEUR MÄLZERBUND à Lahr-Dinglingen en Allemagne (environ 100 km de GUEBWILLER). L'orge transformée a poussé autour de Breisach et de Neuf-Brisach. Le maltage de l'orge consiste en une germination incomplète et un séchage (touraillage max 90°C) de l'orge, céréale de base de toutes les bières car elle a un fort potentiel enzymatique. Certains malts, les torréfiés, proviennent quant à eux de Belgique, de la malterie du Château de Beloeil (orge française cultivée dans les Ardennes). Plus une orge est chauffée moins le malt contient d'amidon et d'enzyme, la torrification se fait à plusieurs centaines de degrés. Ces malts vont surtout agir sur le goût et la couleur. Après avoir brassé, il faut séparer le liquide du solide par la filtration qui permet de recueillir le moût. Le moût est ensuite envoyé en cuve d'ébullition. Le lavage de la drêche consiste à récupérer le reste de sucre contenu dans les résidus après filtration. Pas de gâchis. Le reste de la drêche est donné aux bovins (ferme du Gustiberg et Pensées Sauvages). Conservateur naturel, le houblon (plante herbacée de la famille *des Cannabaceae*) est ensuite ajouté dans la cuve d'ébullition. L'ébullition du houblon va permettre d'extraire la lupuline donnant ainsi de l'amertume et des arômes à la bière et de fixer l'houmoulone qui n'est pas hydrosoluble à la base. Un échangeur permet le refroidissement du liquide qui est ensuite envoyé dans les cuves de fermentation. Le moût stérile peut ainsi fermenter après avoir étéensemencé par des levures (*sacccharomyces cerevisiae*) levure dont le champignon unicellulaire dégrade le sucre en : eau, chaleur, gaz carbonique, alcool, arôme). La fermentation dure entre 4 et 8 semaines, puis juste avant la mise en bouteille, du sucre de cannes (Brésil) est ajouté pour relancer la fermentation 1 mois de plus.



## SES BIÈRES

Barnabé brasse principalement 4 sortes de bière : la blonde, la blanche, l'ambrée et la noire. Selon le type, un assemblage de malts et de blé est réalisé en tenant compte de l'échelle de couleur des maltes (de 0 à 1300). Plus le chiffre augmente moins le malt est clair, plus il est touraillé/torréfié. Par exemple, pour la bière blanche Barnabé utilise 1/3 de blé et 2/3 de *pils* qui est un malt clair situé autour de 3 et 3,5 EBC (European Brewery Convention : unité de couleur européenne). Le blé, un autre ingrédient important de la bière, apporte du goût mais il permet surtout, grâce au gluten, de déterminer le moussage de la bière. Selon le terroir ou la saison, les bières peuvent être de Noël, estivale, avec du lierre terrestre... Les bouteilles sont étiquetées à la main. Les étiquettes sont dessinées localement, au départ par Jean-Jacques, des amis mais aussi par Barnabé.



FRANÇOIS TAVERNIER  
ET SON CELLIER



## SON HISTOIRE

Depuis 2015, François Tavernier a créé le « Cellier de Fanch ».

Fanch, parce que François, bien que bourguignon d'origine, est tombé sous le charme de la Bretagne où un ami ostréiculteur l'a toujours nommé ainsi. Cellier, parce que le défi de François est notamment la conservation à travers des méthodes anciennes voire ancestrales. Ayant passé son enfance dans une ferme en Bourgogne, il a eu la possibilité de vivre et d'observer de près la production fermière/artisanales et donc la transformation de la viande et sa conservation.

Ainsi, riche de ses origines et de ses voyages, « le Cellier de Fanch » est né.

Seul, il travaille plus de 60 heures par semaine dans son laboratoire et dans son fumoir installés à son domicile, à partir de produits frais issus autant que possible de l'agriculture biologique. Par principe, François a intégré l'AMAP en 2015.



## LES PRODUITS DE LA MER

Chaque semaine l'artisan poissonnier peut sublimer entre 30 et 50 kilos (2 à 5 livraisons hebdomadaires) de poissons et de crustacés : thon, saumon sauvage canadien, saumon écossais, truite de mer, truite d'eau douce, julienne, merlu, bar, maquereau, aiglefin, carpe, sandre, espadon, sabre, silure, anguille, lieu noir, lieu jaune, hareng, crevette, moule...

La plupart des produits de la mer sont fumés à chaud (buckling\* : supérieur à 60 °C) ou à froid (maximum 30°C) à l'aide de deux fumoirs différents selon le fumage. D'abord, les poissons sont découpés puis recouverts de gros sel brut de Guérande pendant plusieurs heures, cela permet d'équilibrer le pourcentage de sel et de retirer l'eau contenue dans la chair. Plus le poisson est asséché plus sa chair est ferme. De plus, s'il y a moins d'eau et donc plus de matière grasse, la fine pellicule de goudron peut davantage se fixer sur la chair et l'on obtient ainsi un goût fumé plus prononcé. Cet artisan propose également une très large gamme de rillettes timbales et mousselines de poissons ainsi que des plats cuisinés et des marinades. Une trentaine de recettes différentes de sa création, conditionnées en pots en verre de 180g ou 90g... Rillettes aux deux saumons, à la moutarde à l'ancienne, de poisson aux algues de Bretagne, maquereaux façon du Sud ou du Nord, 3 poissons fumés façon Caraïbes, Thons boucanés au Colombo crème de Coco...



## LES TERRINES

Assistant au saignage du goret à la ferme auprès du boucher dans son enfance, on retrouve les origines bourguignonnes de François Tavernier dans sa recette historique, son « bijou gastronomique et patrimonial », la terrine de goret à la bourguignonne ! Déclinée depuis, au Pinot Noir d'Alsace, aux pruneaux, aux noisettes, aux champignons des bois, puis au sanglier... Des origines gauloises vous dis-je !

## LES FROMAGES FUMÉS

Mais aussi parce qu'il est gourmand et curieux, l'artisan fumeur propose également des fromages fumés : Camembert fumé (≈240g), Crottin de chèvre fumé (≈45g), Cantal entre deux fumé (≈100g).

## LES ÉPICES ET AROMATES

Si François emploie des méthodes traditionnelles, simples, respectueuses des produits, il n'en demeure pas moins moderne de par la place qu'il fait aux épices et autres saveurs dans ses recettes dans lesquelles on retrouve : poivre, graines de moutarde, aneth, estragon, curcuma, huile d'olive, citron vert, citron jaune, baies roses, algues, coriandre, combava, baies de sil timur...

Où le trouver ? A l'AMAP les 1<sup>er</sup> lundis du mois et sur de nombreux marchés : Guebwiller les vendredis matins...

\* NB : sa façon buckling est une fumaison à chaud (sup. à 60°C) à la sciure de bois de hêtre durant environ 3 h, étant cuit le poisson peut se conserver 50 jours contre 18 jours pour une fumaison à froid. Le goût fumé est plus fort pour le buckling.

Et aussi : François propose également du poisson portionné, désarêté, cru ou frais, sous vide, à la vente directe.

Plus d'infos : <http://cellierdefanch.fr/>

Consignes : Tous les pots en verre utilisés sont repris 20 centimes et réutilisés pour les productions suivantes.

SANDRA RIEGEL  
ET SES FRUITS



## SON HISTOIRE

Sandra RIEGEL a commencé son exploitation depuis octobre 2015. Ancienne préparatrice en pharmacie, Sandra a décidé de faire une formation à Rouffach en 2014 puis elle a travaillé un temps avec Olivier GUTLEBEN, un cousin. Au départ il s'agissait de proposer un complément de gamme fruitière aux produits d'Olivier à travers la culture de fruits rouges, produits assez recherchés.

Parallèlement, Sandra cultivait un peu de légumes bio puis, la demande en légume était tellement forte, qu'elle s'est adaptée et est devenue entrepreneuse individuelle en créant en 2017 « Je S'aime des Légumes » à MUNCHHOUSE.

La parcelle mise à disposition par Olivier était déjà bio ce qui a permis la culture de fruits rouges en bio dès le départ. À la suite du départ de Joseph FINANZ de l'AMAP, Sandra et Olivier ont pris le relais pour la partie fruits des paniers, c'est ainsi que Sandra intègre l'AMAP en 2018 en proposant les fruits rouges notamment. En tant que préparatrice en pharmacie, après plusieurs années d'expérience dans ce domaine où il s'agissait surtout d'agir sur les conséquences des maux (diabète, cholestérol...), elle ne voulait plus être à la « fin de la chaîne mais au début » explique-t-elle afin d'agir en amont.

Ainsi, contribuer à une alimentation saine, équilibrée, respectueuse de l'humain et de l'environnement lui semblait alors plus efficace et constructif. Mettre des choses saines dans l'assiette, pour cette paysanne, avoir une bonne santé c'est d'abord bien manger et être dans une action préventive. Si au départ la culture de fruits rouges répondait à une demande d'Olivier, Sandra aime les fruits rouges et voulait aussi en faire profiter son conjoint et leurs trois enfants. Initialement, dans un souci pédagogique, il était question de fonctionner sur la base de la libre cueillette, néanmoins, face à la fragilité et à la rareté du produit, cela est difficilement envisageable pour le moment. Sandra travaille généralement seule, en saison elle est aidée par une personne 20 heures par semaines (de mars à novembre généralement), sinon, elle peut aussi compter sur le soutien de sa mère, de son mari et de ses 3 enfants.



## LA CULTURE DES FRUITS

75 ares sur 2 hectares sont dédiés à la culture des fruits rouges (une trentaine de paniers pour l'AMAP).

Sandra propose aussi des paniers de légumes donc les fruits produits sont répartis avec les paniers de l'AMAP. Le travail de Sandra est réfléchi et vise à ne pas

avoir de perte c'est pourquoi avec Olivier elle tente de réformer certains produits en produisant par exemple du jus de fruit (pomme/framboise...). Elle projette également

de produire des confitures ou encore du vinaigre de framboise. Néanmoins, il est important pour Sandra de ne pas trop calibrer ses produits car il est nécessaire que les consommateurs comprennent que le bio, qu'une production respectueuse de l'humain et de

l'environnement, c'est aussi accepter de consommer des produits qui ne sont pas forcément beaux ou de même taille. Sandra cultive dans l'ordre de saison : des fraises

(sonata, korona cijosée), des framboises, des cassis, des groseilles, des mures. Elle essaye de cultiver de la rhubarbe et envisage de redéfinir les proportions de fruits cultivés notamment pour faire face à l'exigence

de la cueillette quasi quotidienne qu'exigent les fruits rouges comme la framboise par exemple. En effet, Sandra souhaite optimiser ses cultures afin que les produits soient le plus frais possibles, ni trop mûrs ni

trop jeunes. Les amapiens pourraient éventuellement contribuer à la cueillette des framboises mais cela doit se faire plusieurs fois par semaine

pendant plusieurs semaines entre 6h et 9h du matin. Les fruits rouges sont des produits extrêmement fragiles et sensibles à la météo, une pluie ou la

canicule peuvent déstabiliser fortement les cultures qui demandent une attention quotidienne et une réactivité importante en fonction des aléas

du temps. L'investissement dans de futures serres pourrait éventuellement être un levier. Elle souhaiterait aussi pouvoir cultiver un

jour des kiwis et des figues. En dehors de la période de cueillette, il faut particulièrement prendre soin des cannes en faisant du palissage (fixer les cannes) et désherber. La saison est courte, de début juin à mi-août.

Elle cultive deux variétés différentes, une précoce et une de saison afin d'avoir une saison la plus longue possible. Sandra a plein de projets, et c'est tant mieux pour nous !



# ANTOINE RICHART ET SES OEUFS



## SON HISTOIRE

La famille d'Antoine RICHART est originaire de ROPPENTZWILLER, elle y est propriétaire d'une ferme appelée initialement Ferme RICHART et propose des produits de la ferme depuis 4 générations (œufs, vaches laitières, céréales...). Historiquement la ferme comporte un élevage de vache laitière, des prairies et des cultures céréalières. En 2009, Patrice (un frère) rejoint la ferme et s'occupe essentiellement des cultures. Cette année marque le début de la conversion vers l'AB avec la conversion du parcours des futures volailles. 2011, Antoine s'installe ; création du 1<sup>er</sup> poulailler et d'un centre de conditionnement. 2016 Toute l'activité de la ferme est en bio. 2017 Michèle rejoint la ferme (s'occupe du conditionnement des œufs et du magasin), c'est l'année de création de la société Richart qui s'occupe uniquement de conditionner et distribuer les œufs. 2018 Richart s'associe avec Denise SCHMIDLIN (Ferme Schmidlin) Ce qui donne naissance à La ferme Richart Schmidlin. Antoine a suivi une formation au lycée agricole de Rouffach puis un BTS Agricole. Il a ensuite travaillé dans le service de remplacement en agriculture. Depuis l'adolescence, son parcours était tracé, il était fermement décidé à travailler à la ferme. C'est une expérience professionnelle appréciée dans un poulailler qui l'a conforté dans une volonté de devenir cocassier. Ses œufs sont distribués entre Belfort et Strasbourg. Antoine assure seul (je m'occupe du soin des poules mais mon entourage m'aide aussi) le soin des poules et de leur environnement, le conditionnement et la distribution sont soutenus par la famille et des employés. L'AMAP consomme 330 œufs par mois\*.



## LES POULES

Les poules sont de race brune, au nombre de 3000 et achetées par la ferme SAS par la ferme Richart Schmidlin en lot annuel lorsqu'elles sont encore au stade de poussin. Nous achetons les poules prêtes à pondre en choisissant la race, cependant l'élevage des poussins jusqu'à la poule prête à pondre est assuré par le vendeur. Les bâtiments n'étant pas chauffés, les poussins sont confiés à un groupement d'élevage jusqu'à ce qu'ils deviennent des poulettes prêtes à pondre (environ 17 semaines d'âge). Dans les 3 premiers jours de leur vie, les poules sont ébectées/épointées par le fournisseur en raison de normes issues des élevages traditionnels. L'épointage du bec est fait au poussin, effectivement aujourd'hui cette pratique est tolérée par le cahier des charges bio. Cependant nous sommes à la recherche d'un fournisseur pouvant nous élever des poulettes non épointées. Antoine souhaite qu'il en soit autrement car il estime que les poules ont suffisamment d'espace pour ne pas s'attaquer (1.20 hectare soit 4 m<sup>2</sup> par poule en extérieur). Dans ce souci, il a testé une race plus calme dont les becs sont préservés, (nous avons un lot d'une autre race pour laquelle je pense que l'épointage est inutile car elles sont très calmes) néanmoins, elles sont si calmes et peu mobiles qu'elles pondent trop souvent à même le sol. Les œufs sont finalement trop souillés et donc invendables. Pour aider les poules à vivre pacifiquement en s'étalant sur l'ensemble du parcours, le cocassier plante de la végétation. Le remplacement annuel des lots de poules est dû à la fragilisation des coquilles d'œufs principalement constituées de calcaire. Les poules partantes sont envoyées à l'abattoir\*\* ou dans des familles d'accueil (partenariat avec une association). A terme, Antoine souhaite évoluer en s'inspirant de l'entreprise « PouleHouse » dont le slogan est « L'ŒUF QUI NE TUE PAS LES POULES » (Antoine souhaite évoluer en gardant ses poules plus longtemps). Les poules sont nourries à base d'aliments complets dont la production sera probablement réalisée par la ferme RICHART-SCHMIDLIN à moyen terme. Elle se nourrissent aussi de ce qu'elles trouvent dans les sols, (riches en printemps/automne) et peuvent être à l'extérieur à souhait.



## LES ŒUFS

Durant son année de production, la poule offre environ 250 œufs (1 environ tous les 1,5 jours). Les pondoirs sont composés d'un système qui permet à l'œuf de rouler dès sa ponte pour rejoindre un tapis roulant. Ainsi, l'œuf ne peut être souillé par la poule ; il est essentiel de préserver la fine pellicule qui recouvre l'ensemble de la surface de la coquille, l'œuf ne pouvant être lavé. C'est d'ailleurs pour cela qu'il ne faut pas conserver ses œufs au frais ; le réfrigérateur provoque une condensation qui réduit la perméabilité de la membrane protégeant l'œuf notamment de l'oxydation. Un œuf dont la surface est souillée à plus de 1/8ème ne peut être vendu. Chaque œuf est miré (les œufs sont contrôlés à 2 reprises cependant il n'y a qu'un seul mirage) à 2 reprises : au pré-tri à l'entrée (1<sup>er</sup> contrôle) de l'espace conditionnement et sur la mireuse (mirage) à l'aide d'une lumière afin de détecter les fêlures. Ce sont souvent les yeux experts de ses parents qui assurent cette tâche. Après application (l'impression) automatique du code d'élevage, les œufs sont emballés dans des boîtes (boîtes ou plateaux) en carton recyclé, par tailles et la pointe vers le bas (chambre à air de l'œuf en haut). Ce processus est automatisé (à la sortie de la calibreuse-emballeuse, les boîtes et les plateaux sont vérifiés puis étiquetés afin de garantir la traçabilité des œufs) mais la fermeture des boîtes est réalisée par un humain, ce qui permet tout de même un dernier petit contrôle. (Les œufs sont ensuite livrés par nos soins jusqu'à l'Amap et nos autres clients).



\* Antoine ne peut être présent lors des distributions, ce qui est exceptionnel et explique notamment le tarif avantageux. L'intérêt est aussi écologique car les œufs pour l'AMAP sont livrés les lundis en même temps pour un autre client de Guebwiller.

\*\*Certaines AMAP profitent déjà de ses poules bio de réforme (~900g de viande).

### 3. LES CONTRATS / LES TARIFS

La signature des contrats entre amapiens et producteurs a lieu en début de saison courant du mois de mai. Certains contrats peuvent s'ajouter par la suite à la demande. Ce temps s'effectue au sein de la Maison des Associations de Guebwiller où les amapiens, anciens et nouveaux, sont accueillis par des membres du bureau de l'AMAP et des producteurs. Les amapiens remettent les contrats signés avec les chèques remplis des montants par producteur et par trimestre. Les chèques sont remis progressivement aux producteurs par l'AMAP en ce qui concerne les pains, les fruits et les légumes. Pour les autres produits, il existe un système de compte rechargeable avec un minimum de 40 euros pour l'année. Enfin, certains produits sont proposés en commande périodique.

Pour avoir accès à la contractualisation avec les producteurs, il est nécessaire de verser une cotisation annuelle à l'AMAP Framboises et Doryphores, celle-ci est fixée à 10€ (dix euros).

S'ensuit l'Assemblée Générale annuelle au cours de laquelle un bilan de l'année est réalisé, les nouveaux projets abordés et la réélection des membres du bureau votée. A l'issue de l'AG et de la signature des contrats, un moment convivial est proposé autour d'un petit buffet de délices des producteurs et des amapiens.

La liste des produits présentés ci-dessous n'est pas exhaustive, elle se veut le reflet de ce qui est majoritairement proposé via l'AMAP.

Les produits étant du terroir, les goûts peuvent varier d'une saison à une autre.

Enfin, les tarifs indiqués le sont à titre strictement indicatif (réf. saison 2018/2019).

#### OLIVIER GUTLEBEN

Paniers de légumes issus de l'agriculture biologique, de saison et variés  
3 formats disponibles, livraison hebdomadaire.

Prix indicatifs pour 39 paniers :

Petit panier à 11 € (429 € : 3 chèques de 143 €)  
Moyen panier à 16 € (624 € : 3 chèques de 208 €)  
Grand panier à 22 € (858 € : 3 chèques de 286 €)



#### SANDRA RIEGEL ET OLIVIER GUTLEBEN

Fruits de saison, variés et issus de l'agriculture biologique. Livraison hebdomadaire.

Prix indicatifs pour 35 paniers.

Chèques à établir au nom d'Olivier GUTLEBEN.

Petit panier 6€ (216 € soit 3 chèques de 72€)  
Grand panier 11 € (396€ soit 3 chèques de 132€)

#### FERME STEINMAUER

Fromages de chèvre issus de l'agriculture biologique.  
Est demandé un engagement de 40 € d'achat min pour la saison ; compte rechargeable en cours de saison.

Faisselle du jour 2,00 euros

Fromage frais :

- nature 2,50 €

- aromatisé 2,60 €

- miel, figue ou crème de marron 3,00 €

bouchons affinés (X10) 2,60 €

fromage affiné (petit palet et "crottin") 2,60 €

fromage affiné (grand palet) 3,60 €

bûche affinée nature 4,80 €



#### SAS RICHART

Les poules ont une alimentation à base de céréales bio et un pré adapté à leurs besoins. L'atelier "poules pondeuses" (2011) dépend de la Ferme RICHART-SCHMIDLIN, le conditionnement et la vente dépendent de la SAS RICHART.

Livraison hebdomadaire du 30/09/2019 au 02/03/2020 inclus, soit 22 paniers (hors 11/11/19).

## FERME DES PENSÉES SAUVAGES

Pain au levain, nature ou aux graines, issu de l'agriculture biodynamique.

Livraison hebdomadaire. Prix indicatif pour 39 pains :

«Pain nature» à 4.60 € (179.40 € soit 3 chèques de 59.80 €)

«Pain aux graines» à 5.80 € (226.20 € soit 3 chèques de 75.40 €)

«alternance pain nature/graines» (203.40 € soit 3 ch. de 67.80 €)

Fromages de vache issus de l'agriculture biodynamique.

Est demandé un engagement de 40 € d'achat min pour la saison ; compte rechargeable en cours de saison.

Grand munster 14.50 euros/kg

Fromage blanc 2,65 euros le pot de 500g

Petit munster 3,70 euros/pièce

Yaourt 2,30 euros le pot de 500g

Bargkass 15.50 euros/kg



## RUCHER DES MURIERS

Le miel est issu de l'agriculture biologique. Pots de 500g.

4 commandes possibles au cours de l'année :

juin, septembre, décembre et mars.

Le règlement devra être remis avant la date de livraison à l'association, afin de valider la commande et d'éviter l'échange d'argent le jour de la distribution, conformément aux principes des AMAP.

Miel de fleur liquide ou crémeux 8.00 €

Miel d'acacia ou de tilleul 8.00 €

Miel de forêt 8.50 €

Miel de châtaignier 8.50 €

Miel de sapin 10.50 €



## LE CELLIER DE FANCH

Les méthodes et aliments utilisés tout au long de l'élaboration de nos recettes, visent à respecter au mieux l'environnement.

Est demandé un engagement de 40 € d'achat min pour la saison ; compte rechargeable en cours de saison.

Choix parmi une vingtaine de produits fumés à chaud ou à froid, 6 produits marinés frais, et 30 références de rillettes, mousseline, terrine, ou plats cuisinés plus les poissons frais sous vide !

- Tartare aux algues fraîches de Bretagne - 3.60€ pot 80g.

- Houmous frais citron vert coriandre - 3,90€ le pot 160g.

- Foie de lotte au naturel - 4,90€ le pot 180g.

- Rillettes de maquereaux - 4,60€ le pot 180g.

- Pavé de merlu fumé à froid - 42,00€/kg.

Possibilité de commander ou de choisir sur place.



## LA BRASSERIE S' HUMPALOCH

La production de bière est faite de façon artisanale. Les produits qu'elle utilise sont exclusivement bio. Bière blonde, blanche, ambrée, noire, ...

Variétés à choisir le jour de la distribution.

Engagement demandé sur au moins une des deux périodes de 6 mois : première période de juin à novembre et seconde période de décembre à mai.

La distribution a lieu le 3ème lundi du mois.

Bière biologique proposée par lot de 3, 6, 9 ou 12 bouteilles de 75cL par distribution, au prix de 10€ les 3, soit par période :

60€ pour 3 bouteilles par mois / 120€ pour 6 bouteilles par mois

180€ pour 9 bouteilles par mois / 240€ pour 12 bouteilles par mois



AMAP Framboises et Doryphores  
1 rue de la République  
Maison des Associations  
68 500 Guebwiller

[framboises-et-doryphores@laposte.net](mailto:framboises-et-doryphores@laposte.net)  
<https://amap-framboises-et-doryphores.jimdosite.com/>  
<https://fr-fr.facebook.com/amapframboisesetdoryphores/>



Brochure 2019/2020